TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til Supremebuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud.
- Perlehønerilette varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter og anrettes herefter på fadet mellem tomaterne.

HOVEDRET:

- Luk IKKE termokassen op før der skal spises hovedret, stege og kartofler er varm i termokassen. (Der står beskrevet oven på termokassen, hvad der er i den)
- Sæt gerne salaterne på køl hvis muligt. (Det er dog mere vigtigt, at desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Kartoffelroulade varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 20-25 minutter
- Saucen varmes i gryde ved svag varme.

  Åben først termokassen med kød og kartoffel, når alle salater er sat på buffeten.
  Vi anbefaler, at kødet lægges op på et skærebræt og kødet udskæres ved buffeten, da det virker mere indbydende og holder siger bedre varmt. Tag ikke alt kød og kartofler op af termokassen fra starten men kun lidt hen af vejen, da det holder sig bedre varmt i termokassen. (hvis man alligevel vælger at skære kødet op i køkkenet, så er det vigtigt kun at skære lidt kød op ad gangen, da det hurtigt bliver koldt inden alle gæster har været ved buffeten.)

DESSERT:

- Desserten sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.

ALLEGENER

Disse ting indeholder GLUTEN:

Starters:
(Rodfrugtvaffel, hvis tilkøbt)
(Vandbakkelse, hvis tilkøbt)
Forret:
Pastarør
Perlehønerilette
Begge slags brød
Hovedret:
Rødvinsglace
(Svinekæber, hvis tilkøbt)
Dessert:
Hjertekage
Tekage
(Tiramisuparfait, hvis tilkøbt)
(Knækbrød, hvis ost er tilkøbt)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Starters:
(Vandbakkelse, hvis tilkøbt)
Forret:
Pastarør
Manitobabrød
Perlehønerillette
Hovedret:
Kartoffel mille feuille
Kartoffelroulade
Dild tzaziki
Dessert:
Hjertekage
Tekage
(Ost, hvis tilkøbt)
(Tiramisuparfait, hvis tilkøbt)

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Dessert:
Mandler ved Tekage
Nødder ved Romantisk hjertekage
(Knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder, hvis tilkøbt)