

TILBEREDNINGSVejledning

SOCIAL DINING MENU / BUFFET

Alt anrettes på mindre fade 'to share'. Denne menu kræver ikke det store af jer i køkkenet. Følger du disse anvisningerne, opnår du det bedste resultat.

De kolde retter er helt færdiganrettet ved levering og skal blot pakkes ud og serveres. Alle emner med markering ** skal varmes som beskrevet i afsnittet "vejledning" herunder.

MENU

- Koldrøget lys fisk – grønne ærter – asparges – ærteskud
- "Fishdog" Brioche hotdog med friteret dansk fisk – sauce tatar – urtesalat**
- Oksebrisket i maltbarbeque**
- MIBgrillpølse – rabarberrelish**
- Grillet sommergrønt på spyd – hyldeblomstdressing**
- Nye kartofler – mild sennepscreme – friske radiser – forårsløg
- Solmodne danske tomater – saltet ost – vilde urter
- Sommersalat
- Kold ramløgsbearnaise
- Rabarber cheesecake

Vejledning

Ovnen forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Kan også varmes/laves på grill ved ca. 200 grader. Pas på med den direkte varme fra evt. flammer, og hver generelt meget opmærksom ved opvarmning på grill - der er stor forskel på hvilken grill man bruger og tiden kan derfor variere.

Alle emner skal varmes uden låg.

1. Den panerede fisk varmes i alubakken i ca. 3-4 min.
2. Hotdogbrødet lunes i 1 min.
3. Herefter samles hotdog'en med fisken, sauce tatar og urter.
4. Oksebrisket varmes i ca. 15 min. vendes gerne undervejs
5. MIBgrillpølse varmes i ca. 5-8 min.
6. Grillspyd med sommergrønt skal blot varmes igennem ved ca. 3-5 min.
7. Anret alle elementerne og server det samlet med resten af menuen.

VELBEKOMME