

DININGSIX CATERING

EFTERÅRSMENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Denne guide indeholder vejledning & tips til servering og anretning af maden.



HVIS MADEN SKAL SERVERES MED DET SAMME

Hurtig servering

Maden er pakket i termokasser eller isolerende emballage for at holde temperaturen. Anret med det samme: Begynd med forretterne, mens kød og lunt tilbehør bliver i de lukkede beholdere.

Toppings

Husk at toppe med de sprøde elementer i sidste sekund, så de ikke bliver bløde af dampen fra den varme mad.



HVIS MADEN SKAL "VENTE LIDT"

Opvarmning / Hold varm

Hvis der går mere end 20-30 minutter, før I spiser, anbefaler vi: Sæt ovnen på 60-70°C (Keep Warm). Her kan kødet og kartoflerne stå i deres beholdere (uden låg, hvis det er plast) og holde sig lune uden at stege videre.

Giv det et hurtigt "pift"

Hvis maden er blevet lunken, kan kødet og de lune sides få 5-8 minutter ved 180°C lige før servering.



TIPS

Det sprøde element

Vi har pakket alt topping for sig selv. Drys det altid på som det absolut sidste – det er prikken over i'et!

Salaten

Vend først dressingen i salaten lige før servering, så kålen bevarer sit sprøde "crunch".

Anretningen

Brug store fade til kødet og små skåle til de forskellige sides – det skaber et flot og hyggeligt dele-måltid (social dining) på bordet.

Udskæring af kødet

En tommelfingerregel ved udskæring af kød er, at man altid skærer mod og IKKE langs med kødfibrene. Billedet herunder er et eksempel på hvordan du kan skære og servere dit kød.

