

DININGSIX CATERING

# SOMMERMENU

Vejledning: "Klar til servering"

Denne guide er til gæster, der henter eller modtager maden varm, og som blot skal have tips til at holde den god indtil servering.

V E D   A N K O M S T

## 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.

## Forretter & Toppings

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

H V I S   M A D E N   S K A L   " V E N T E   L I D T "   ( H O L D   V A R M   &amp;   O P V A R M N I N G )

## Holdbarhed i termokasser

I overensstemmelse med vores generelle retningslinjer kan maden holde sig stabil og varm i termokasserne i op til 2 timer efter modtagelsen.

## Hvis maden skal stå længere (Keep Warm)

Hvis I ønsker maden rygende varm efter de 2 timer, eller hvis tidsplanen skrider yderligere, anbefaler vi: Sæt ovnen på 60-70°C.

**VIGTIGT VEDR. EMBALLAGE:** Al emballage af plastik (både beholdere og låg) må under ingen omstændigheder komme i ovnen, da de ikke tåler varmen og vil smelte. Flyt altid kød og kartofler over på en bageplade eller i et ovnfast fad, før det sættes i ovnen for at holde sig lunt.

## Giv det et hurtigt "pift"

Hvis maden mod forventning er blevet lunken, kan kødet og de lune sides tages ud af emballagen, flyttes til ovnfaste fade/bageplader og få 5-8 minutter ved 180°C lige før servering.

T I P S

## Det sprøde element

*Vi har pakket alt "knas" (friteret pasta, kataifi, frø og crumble) 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

*Maden leveres færdigtilberedt og klar til servering direkte fra transportemballagen, hvis I ønsker en uformel servering. For at give menuen et ekstra æstetisk løft anbefaler vi dog at bruge store fade til kødet og små skåle til de forskellige sides – det underbygger sommermenuens lette karakter og skaber et flot og hyggeligt dele-måltid (social dining) på bordet.*

---