

DININGSIX CATERING

POPKOP MENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Popkop er skabt til at være nemt, elegant og lige til at gå til. Her er guiden til den perfekte servering.

 BRØD & DIPS**Focacciabrød**

Hvis brødet skal varmes: forvarm ovnen til 180°C (varmluft). Lun focacciabrødet i 5–7 minutter, indtil skorpen er dejlig sprød og brødet er lunt igennem. Skær i mindre hapsere eller skiver lige inden servering.

Bernaise-mayo

Kom den hjemmelavede bernaisemayo op i en lille skål, og placér den sammen med det lune brød.

 DE 6 POPKOPPER**Temperering**

Kopperne serveres kolde. Tag dem gerne ud af køleskabet ca. 10–15 minutter før I skal spise, så smagene i blandt andet laksen, oksen og grisen træder helt til sin ret.

Toppings & Urter

Tag evt. beskyttelseslåg af kopperne. Sørg for at garnituren – såsom beernuts på kyllingen, karse på oksen og ærteskud på laksen og rødbeden – står pænt på toppen.

 GODE TIPS**Præsentation**

Stil de 6 forskellige kopper op i små grupper eller på række midt på bordet/buffeten. Det giver et farverigt og overskueligt udtryk, hvor gæsterne nemt kan vælge deres favorit.

Bestik

Sørg for små gaffel- og skestørrelser til bordet, så gæsterne nemt kan komme helt ned i kopperne og få alle lag med i én mundfuld.