

DININGSIX CATERING

VEGETARMENU

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 hovedretten 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 de varme elementer holde sig lune.

Giv det et hurtigt "pift"

Hvis maden er blevet lunken, kan de lune elementer 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!

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.