

Vigtig information om opbevaring og ansvar

Maden skal sættes direkte på køl efter afhentning og opbevares ved maks. +5 °C.

Maden er beregnet til servering på afhentningsdagen, medmindre andet er angivet.

PS Gastro har ansvaret for fødevarerikkerhed og hygiejne frem til udlevering.

Efter udlevering overgår ansvaret for opbevaring, opvarmning og servering til kunden.

Det forudsætter, at opvarmnings- og opbevaringsvejledninger følges.

Årstidens Catering 2026

Forretten er klar til anretning

→ Rørt laks kommes i bunden, den pyntes m. Syltet rødløg, sprød brioche og dild

1. Okse cuvette varmes 16- 20 min på 200 grader forvarmet Og skal trække og så skæres i tynde skiver.

2. Kylling varmes 14 min på 200 grader

3. Bearnaise er klar til at anrette

4. Flødekartofler varmes på 200 grader i 14 min og anrettes herefter

5. Gulerødder varmes på 200 grader i 10 minutter og toppes med græskar kerner og crumble ost

6. Spidskål varmes i 10 minutter og skæres ud i 4. Smør Romanesco sauce ud i bunden af fadet og placer spidskål oven på og drys spidskålene med gremolata.

7. Bulgur salaten er klar til anretning

8. Hjerte salaten taglægges herefter kommes der tomat emulsion, krotoner og ost på

9. Trifilien er samlet i bølter og skal anrettes her fra.

Velbekomme

