



INNHOLDSFORTEGNELSE

Innledning.....	3
MENY.....	3
Oppskrifter	3
Forrett	3
Hasselnøtt- og pærebrød.....	3
Rosmarinsmør.....	3
Hovedrett	4
Kyllingrull.....	4
Bakte betar.....	4
Bakte mandelpoteter	4
Kyllingsaus.....	4
Sellerirotkrem	5
Dessert	5
Kremostis	5
kryddersyltet kiwi.....	5
Nøtteknekk.....	5
Råvareliste.....	6
Tørrvarer	6
Frukt og grønt	6
Urter.....	6
Krydder.....	6
Kjøttvarer	6
TINE-varer	6
Servitøroppgave	7
Bordoppsett	7
Den lille rødhet.....	7
Begrunnelse	8
Drikke til menyen	8
Menyoppsett.....	8
Gjestebehandling	8
Lag oppgave.....	9
Arbeidsplan/Kjøreplan	9
Kontaktinformasjon.....	11

INNLEDNING

I løpt av de to siste ukene har vi jobbet hardt og jvent for å kunne presentere vår beste meny for dere. Vi i team muslinene har vært veldig engasjerte i oppgaven, og har fått mange gode og viktige erfaringer gjennom planlegging, samarbeid og forbreidelser som vi vil ta med oss videre inn i fremtiden. Vi håper at gjennom våre retter, vår service og kreativitet får vi vist hva vi står for. Vi har også hatt stort fokus på matsvinn, bærekraft og gode smaker hvor hoved-råverene står i fokus. Vi tenke å lage kyllingkraft, men på grunn av tidsskjemaet ble dette ikke gjennomførbart.

MENY

Alkoholfri aperitiff: Den lille røbeten. (*Laktose*)

Forrett: Hasselnøtt- og pære brød med urte smør (*Laktose, Gluten og Nøtter*). Serveres før hovedretten.

Hovedrett: Urterullet Liveche kylling på en seng av aromasopp, ruccula og bakte betes, sellerirotkrem kylling saus og ovnsstekte mandelpoteter a part (*Laktose, Selleri og Sulfitt*). Det vil bli servert en syrlig og perlende sydloljuice til denne retten.

Dessert: Kryddersyltet kiwi med kremostis, toppet med karamelliserte nøtter (*Laktose og nøtter*). Drikke til desserten vil være en frisk og god Sydtrol iste.

Annen drikke: Kildevann fra Farris (vil bli servert ved hver rett), Espresso, Americano eller sort kaffe og et lite utvalg te.

OPPSKRIFTER

Forrett

HASSELNØTT- OG PÆREBRØD

Ingredienser:

2 ½ dl	Lunket vann
100g	Finrevet pære
25g	Fersk gjær
400g	Hvetemel
1 ½ ts	Salt
50g	Knuste hasselnøtter

Riv pærene, knus hasselnøtter i en morter og ha i en bolle sammen med mel og salt. Bland ut gjæren i det lunkene vannet og elt sammen i 10 minutter.

Forheve i 1 time, bak ut i form og la etterheve i 1 time. Stekes på 220 grader i 30-35 minutter.

ROSMARINSMØR

Ingredienser:

100g	TINE Meierismør, romtemperert
2 ss	Rosmarin

Hovedrett

KYLLINGRULL

Ingredienser:

1 hel Liveche kylling
 Rosmarin
 Timian
 Hvitløk
 Salt og pepper
 TINE Meierismør, til steking

Ta av skinnet, bein ut kyllingen, bank kjøttet og legg kylling flatt på fjøla. Gni rosmarin, timian, salt og pepper på den åpne flaten og rull sammen til en pølse. Legg skinnet over og surr rullen med hyssing. Brunes i stekepanne og ovnssteges i 20-25 minutter på 160 grader.

BAKTE BETER

Ingredienser:

700g Rødbeter (6stk)
4 fedd Hvitløk
4 ss Balsamicoeddik
6 ss Olivenolje
 Frisk timian, salt og kvernet pepper

Skrell betene og kutt de i strimler på 1cm x hele bete lengden, skell og knus hvitløken med bredsiden av kniven. Ha betene, hvitløken, olivenoljen og eddiken i en passende ildfastform.

Ha i ovnen på 200 grader i 45 minutter til betene er møre.

Tilbehør til betene ved servering er

50g Ruccula
200g Aromasopp stekt i olje.
 Salt og pepper

BAKTE MANDELPOTETER

Ingredienser:

1kg Mandelpoteter (16stk)
 Olivenolje
 Salt
 Pepper
 Timian

Vask og rens potetene, legg de hele potetene i en ildfastform og tilsett olje, salt, pepper og timian. Bland sammen. Bakes på 160 grader i 40 minutter.

KYLLINGSAUS

Ingredienser:

3 ss Maizena
 Sjø fra kyllingrull
 Kyllingkraft

Pepper og salt
50g TINE Usaltet smør

Ha sjen fra kyllingrullen og kyllingkraft i en kjele, lag en toppjevning med maizena og tilsett for riktig konsistens. Kokes og monteres med usaltet smør rett før servering. Smak til med salt og pepper.

SELLERIROTKREM

Ingredienser:

300g Sellerirot
2dl TINE H-Melk
1dl TINE Kremfløte
1ss TINE Meierismør
2ss TINE Creme Fraiche
Salt, pepper og sitronsaft

Del selleriroten i små biter og ha i en kjele sammen med melk og fløte, og la det småputre til det er mørt. Kjør helt glatt med en mikser, ha i smør og creme fraiche og smak til med sitron, salt og pepper.

Dessert

KREMOSTIS

Ingredienser:

200g TINE Kremgo naturell
300g TINE Creme Fraiche Original
250g Sukker
250g TINE H-Melk
60g TINE Kremfløte
Frø fra 1 vaniljestang

Kok opp melk, fløte, sukker og vanilje. Avkjøl litt før du rører inn kremost og creme fraiche. Kjør i ismaskin.

KRYDDERSYLTET KIWI

Ingredienser:

4 stk Kiwi
3dl Vann
3dl Sukker
1stk Kanelstang
1/2STK Saft fra sitron

Skrell av skallet på kiwien, og skjær den i ½ cm tykke biter. Kok opp lake med kryderet og hell den kokende væsken over kiwien. Dekk med plast og la stå på kjøkkenbenken en god stund. Avkjøl før bruk.

NØTTEKNEKK

Ingredienser:

37g Hasselnøtter
37g Valnøtter
1 ½ ss Honning
1 ss Sukker
Salt

Kok sukker, honning og salt i en kjele til sukkeret er smeltet. Knus nøtter og bland godt sammen. Fordel utover på et stekebrett og ha i ovnen på 200 grader i 5-10 minutter.

Råvareliste

TØRRVARER

Balsamicoeddik	4 ss
Olivenolje	
Rapsolje	
Sukker	550g
Norsk honning	1 ½ ss
Hvetemel	500g
Fersk gjær	25g
Hasselnøtter	87g
Valnøtter	37g
Maizena	1dl

FRUKT OG GRØNT

Mandel poteter	1kg (16 stk)
Sellerirot	400g
Hvitløk	1 stk
Aromasopp	200g
Rødbeter	700g (6 stk)
Ruccula	50g
Kiwi	4 stk
Gulrot	2 stk
Sitron	2 stk
Pære	2 stk

URTER

Timian
Mynte
Rosmarin

KRYDDER

Salt	
Pepper	
Vaniljestang	1 stk
Kanelstang	1 stk

KJØTTVARER

Liveche kylling	1 stk
-----------------	-------

TINE-VARER

TINE Kremfløte	3 dl
TINE Meierismør	200g
TINE Usaltet smør	50g
TINE Creme Fraiche	350g
TINE H-Melk	6dl
TINE Sydtrol Eplejuice	1 stk
Noisy eple/drue	2 stk
TINE Iste Lime	1 st

Medbrakt: 1stk Ingefær Kombucha (Har spurt om lov til å ha med til aperitiffen)

SERVITØROPPGAVE

Bordoppsett

Teamat for oppgaven er at håndballjenten har tatt VM-gull, og TINE som stolt sponsor arrangerer gullbankkett i den anledning.

Bordet vil bli dekket med en hvit duk med en sort løper. Som pynt vil det bli brukt små hvitfarget steiner som kan forestille snø, siden eventet foregår i januar. Kvistene som vist på bildet under, skal farges gull med dekorspray, for å fremmheve gull teamaet. Dette er også hensikten med gull-kubbelyset i sentepyn-ten.



Til bordoppdekkingen trengs det av dere:

- 8stk Middagstallerken
- 8stk Dessert tallerken
- 4stk kniver
- 4stk Gafler
- 4stk Dessertskjeer
- 4stk Dessertgafler
- 4stk Vannglass
- 8stk Cocktailglass
- 4stk Hvitvinsglass
- 4stk Dessertvinglass
- 4stk Kuvertallerken
- 4stk Kuvertkniver
- 2stk Smørskål
- 1stk Brødkurv
- 1stk 2. service
- 1stk Sausnebb
- 4stk Kaffekopper
- 2stk Vannkaraffel

Den lille rødbet

Alkoholfri aperitiff

Ingredienser:

- 1 stk Rødbet

2stk	Gulrot
¼ dl	TINE H-Melk
1 dl	Sunniva Premium Sydtrol Eplejuice
5 ss	Ingefær Kombucha
2-3 ss	Sitronsaft
	Isbiter
	Mynte

Skrell grønnsakene, kuttet i biter og has i en blender. Tilsett melk og sydtroljuice og miks sammen. Sil væsken og ha i et målebeger. Ingefær kombucha og sitronsaften tilettes og blandes forsiktig. Ha i cocktale glass med isbiter og pyntes med mynte blader.

Begrunnelse

Grunnen til at vi bruker rødbeter i aperitiffen er på grunn av den gode smaken og fargen den gir. Rødbeter er søte og passer derfor godt sammen med både Sunniva Sydtrol eplejuice og den syrlige smaken til sitronen, dette frisker opp og gir magen en liten smaksbit før maten. I hovedretten serveres det bakte beten og vi ville derfor følge denne råvaren i aperitiffen også.

Drikke til menyen

Aperitiffen blir servert ved ankomst.

Til hovedretten vil det bli servert perlende sydtrol som er en sammensetning av Noisy eple/drue og Sunniva sydtrol eplejuice, dette er fordi den litt syrlige smaken de kombinerer, danner et godt smaksbilde sammen med hovedretten.

Til desserten vil det bli servert Sydtroliste som er en blandig av Sunniva sydtrol eplejuice og TINE iste lime, de gir en søtere smak og vil passe god med den litt syrlige og fyldige smaken desserten har.

Det vil også bli servert vann ved alle rettene.

Kaffe og te vil bli servert etter desserten.

MENYOPPSETT

Se vedlegg 1 for menyoppsettet.

GJESTEBEHANDLING

For å kunne oppnå god gjestebehandling er det viktig å tenke på at gjesten føler seg unik og respektert. Ved ankomst smiler man og ønsker gjesten velkommen, og man er alltid hyggelig uansett om man må håndtere vanskelige situasjoner. Det er viktig med god produksjon- og personlig hygiene som det å ha ren uniform, rene hender og ren arbeidsplass. En gjest må føle seg sett og hørt av servitøren og føle tilitt ved eventuelle behov, allergener eller preferanser. Det er også viktig å tenke på den individuelle og subjektive opplevelsen til den enkelte gjesten, ikke alle gjester har lik oppfattelse av en situasjon eller atmosfære.

LAG OPPGAVE

Arbeidsplan/Kjøreplan

Vi tar utgangspunktet i at vi stater kl 10.00.

Kokkene:

Hva	Klokka	Hvem	Råvarer
Kylling: Ta av skinnet på kyllingen, beine ut, banke, tilsette krydder, surre skinnet rundt og binde med hyssig. Mise en place.	10.00-11.00 Rydd og vask	Jirawan	Liveche kylling, rosmarin, timian, hvitløk, salt og pepper
Brød: Vei og bland alt det tørre, bland ut gjæren i vannet og bland alle ingrediensene sammen. La elte i 10 min. Sett til heving. Blande sammen smør med urter og sett i kjøleskap, klart til servering.	10.00-10.20 Rydd og vask	Lovisa	Vann, pære, gjær, hvetemel, salt og hasselnøtter. Meierismør og rosmarin
Vei opp alle ingrediensene til kremostis. Kok opp melk, fløte, sukker og vanilje, siles, avkjøl. Bland inn kremost og creme fraiche, ha i ismaskin.	10.20-10.50 Vask og rydd	Lovisa	Kremgo, creme fraiche, sukker, melk, kremfløte og vaniljestang
Finn og vei ingredienser til karamelliserte nøtter. Knus nøtter, kok opp sukker, honning og salt. Bland sammen og ha på brett i ovnen.	10.50-11.00 Rydd og vask	Lovisa	Hasselnøtter, valnøtter, honning, sukker og salt
Mise en Place bakte betes. Finn og vei opp alle ingrediensene, vask og skrell betes, kutt i strimler, tilsett olje, balsamicoeddik, hvitløk og krydder ha i ildfastform.	11.00-11.30 Vask og rydd	Lovisa	Rødbeter, hvitløk, balsamicoeddik, olivenolje, timian, salt og pepper
Mise en place på mandelpoteter. Finn og vei ingredienser, vask, ha i ildfastform og tilsett krydder og olje.	11.00-11.20 Vask og rydd	Jirawan	Mandel potet, olivenolje, salt, pepper og timian.
Bak ut brøddeigen, ha i form, dekk til å la etter hev.	11.20-11.40	Lovisa	Hvetemel
Finn og mål opp ingredienser til sellerirotkrem. Vask, skrell og kutt selleriroten i terninger. La små koke i melk og fløte, kjør glatt, tilsett smør og creme fraiche, smak til.	11.20-11.50 Vask og rydd	Jirawan	Sellerirot, melk, fløte, salt, pepper, creme fraiche, smør
Sjekk kremostisen			
Finn og vei ingredienser til kryddersyltet kiwi, skrell og kutt kiwen. Kok opp lake og hell over bitene tilsett sitrønsaft, la stå på benken til avkjøling.	11.40-11.55 Rydd og vask	Lovisa	Kiwi, sukker, vann, kanelstang og sitrønsaft.
Brun kyllingen i stekepanne.	11.50-12.05	Jirawan	Meierismør

Sette stekeovnen på 200 grader	11.55-12.00	Lovisa	
Rydde og vaske, oppvask. Gjøre klar benken til anretning, hente redskaper, sette frem fjøl, kniver etc.	12.00-12.15	Lovisa	
Lage kyllingsausen, legere med maizena og smak til. Kutte og steke aromasoppen	12.05-12.20 Rydde vaske	Jirawan	Maizena, salt og pepper. Aromasopp og meierismør.
Pensle brødet og sette i oven på 200 grader	12.15-12.20 Rydde og vaske	Lovisa	
Sette beter og mandel poteter inn i ovnen.	12.20 - 12.25	Jirawan	
Gjøre klar kurv til brødet og sette smøret ut i romtemperatur.	12.25-12.30	Lovisa	
Ha sellerirotkremen i sprøytepose med tyll	12.25-12.40	Jirawan	
Ta brødet ut av ovnen, sette ovnen på 160 grader, sette kylling rullen inn.	12.50-12.50	Jirawan	
Slå av ovnen og ta ut kyllingen, kutt i skiver å la hvile. Betene og poteten står i ovnen på ettervarmen.	13.10	Lovisa	
Legg opp tallerkner og legg på sengen med bakte beter, ruccola og aromasopp.	13.10	Jirawan	Ruccola, aromasopp og bakte beter.
Sprøyt sellerirotkremen på tallerken	13.15	Lovisa	
Legge kyllingen på tallerkenen	13.15	Jirawan	
Legge potetene i 2. service	13.20	Lovisa	
Helle på saus (Sautere)	13. 25	Jirawan	
Servitør henter maten	13.30	Nina	
Vaske og rydde plass til dessert tallerken	13.30-13.40	Lovisa Jirawan	
Sil av laken på kiwien	13.40	Lovisa	
Legge på karamelliserte nøtter	13.40	Jirawan	
Legg kiwien på tallerken	13.50	Jirawan	
Skoop isen og legg på	13.50	Lovisa	
Pyntes med sitronskall og nøtteknekk.	13.55	Jirawan	
Servitør kommer og henter	14.00	Nina	
Vaske og rydde hele kjøkkenet.			

Servitør:

- 1) Vaske bordet
- 2) Legge på duk, løper og dekorasjoner
- 3) Polere kniver og gafler, legge på
- 4) Sette på kuverttallerken

- 5) Polere vinglass, dessertvinglass og vannglass, sette på.
- 6) Polere dessertskjeer, dessertgafler og kuvertkniver, legge på.
- 7) Brette servietter.
- 8) Finn og vei opp ingrediensene til aperitiffen. Skrell gulrot og rødbet, kutt i biter, ha i blender sammen med sytrol juice og melk. Kjør til en flytende konsistens. Sil væsken og tilsett ingefær kambochaen samt med sitronsaft. Ha i kjøleskapet til servering.
- 9) 10 minutter før servering av aperitiffen legges isbiter i cocktailglass og "Den lille røbeten" helles i, samt pyntes med mynte.
- 10) Lage drinkene til maten, perlende syndrol og sydtroliste.
- 11) Gjøre klar vannkaraffel, sette i kjøleskapet
- 12) Skjære brød og gjøre smør klart
- 13) Servere gjestene aperitiffen og ønske velkommen.
- 14) Servere forretten og hovedretten, samt drikke
- 15) Rydde av, 2. servicet, tallerken, kniv, gaffel, brødkurv, smørskål, kuvertkniv og kuverttallerken.
- 16) Server dessert drikken og deretter desseren.
- 17) Tilby kaffe og te
- 18) Rydde av desserten og dessert bestikk.
- 19) Etter gjestsene har gått vaskes og ryddes det resterende på bordet.

KONTAKTINFORMASJON

Se vedlegg 2 for kontaktinformasjon.