



Lækre buffetretter  
til små og store  
virksomheder!



Unilever  
Food  
Solutions

# Indhold

Indkøb og lagerbeholdning .....	4
Mindre madspild .....	6
Plantebaseret.....	8
Personalet .....	10
Dessert .....	12
Nem og plantebaseret lasagne.....	14
Ovnstegt kyllingefilet med ratatouille.....	16
Bagt kartoffelmos med hvidløgs-beurre noisette .....	16
Stegt laks med ærtepuré og hollandaisesauce .....	18
Bagt græskar med fetaost.....	20
Ratatouille-pasta .....	22
Stegt avocado med caprese-spyd.....	23
Rødkålssalat med sød kartoffel.....	24
Ovnbagt svinenakke .....	26
Rødvinsauce .....	26
NoChicken-curry.....	28
Stegte ris med ananas.....	29
Pandestegt torsk med gulerodspuré og brunet smør.....	30
Nudelwok med NoBeef Slices .....	32
Gratineret blomkål med peperonata .....	34
Laksefilet med grøn rasp og persillemayonnaise.....	36
Langtidsstegt højrebsgryde .....	37

## Fokus på smag, effektivitet og økonomi

Buffeten er det oplagte valg for mange restauranter, hoteller og kantiner. Du sparer personale ved ikke at tage imod bestillinger eller servere direkte ved bordet. De fleste gæster sætter også pris på en god buffet, hvor valgfriheden betyder, at man kan prøve lidt af hvert, og alle bliver mætte – både dem, der spiser meget, og dem, der spiser lidt.

En buffet kan imidlertid også byde på udfordringer. I denne folder deler vi vores bedste tips og opskrifter, som vil hjælpe dig med at spare både tid og ressourcer og som vil gøre dine gæster glade og få dem til at komme tilbage igen og igen.



## Indkøb og lagerbeholdning

- Oprethold lagerrotation, og hold orden på lageret så ingen ingredienser bliver for gamle (First In, First Out-princippet).
- Sørg for, at dine varebestillinger er nøje beregnede, og overvej mængderabatter – hvor meget skal du rent faktisk bruge, og hvor længe kan varen holde?
- Hold dit råvarelager på et minimum, og stil krav til din leverandør med hensyn til leveringsfleksibilitet.
- Er det muligt at få leveret varer hver dag?
- Lav din menu ud fra din råvarebeholdning, og ikke omvendt.
- Hvis det er muligt, så før statistik for en hel uge – hvornår har du flest og færrest gæster? Er nogle dage usædvanlige?

## Forberedelse

- Brug grøntsagsrester til velsmagende supper, eller bag dem i ovnen, så du får lækre grøntsagssnacks.
- Brug brødet fra morgenmaden til at lave rasp, croutoner eller hvidløgsbrød.
- Planlæg din menu efter at bruge hele grøntsagen – både stilk, blade, blomster og rødder. Brug f.eks. broccoliblomsten som garniture og stilken som en del af en puré eller suppe.
- Skab enighed i dit køkken om, hvilke rester der skal genbruges, og hvilke der ikke skal.

## Mindre madspild

- Servér dine retter på mindre fad, og fyld dem op oftere. På den måde kan du holde maden på køl og genbruge den næste dag.
- Brug ikke for store skeer på fadene.
- Brug mindre tallerkener, så gæsterne skal forsyne sig flere gange.
- Portionsanret så meget som muligt på buffeten.
- Begræns mængden, når det gælder nye og eksperimenterende retter. Prøv disse af, før du laver en hel portion.
- Begræns antallet af forskellige retter på din buffet – less is more!
- Sørg for spiselig pynt
- Gør mindre madspild til et positivt koncept for dine gæster. Du kan måske arrangere en ugentlig "restebuffet", hvor du gør dine rester ekstra spændende og samtidig fortæller dine gæster, at de er med til at reducere madspild.



## Plantebaseret

Der er mange grunde til, at nogle gæster ønsker vegetarisk eller vegansk mad på buffeten – alt lige fra religion til sundhed, miljøhensyn eller bare lyst til spændende alternativer, som man ikke spiser derhjemme.



I Unilever Food Solutions-sortimentet finder du mange plantebaserede kvalitetsprodukter, f.eks. køderstatninger fra The Vegetarian Butcher og vegansk mayonnaise fra HELLMANN'S. Langt de fleste af vores smagsgivere og krydderier er også plantebaserede, f.eks. krydderpastaerne fra Knorr Primerba.



En god grund til at lave mere vegetarmad er, at CO<sub>2</sub>-aftrykket er betydeligt lavere uden kød. På [unileverfoodsolutions.dk](https://unileverfoodsolutions.dk) finder du en CO<sub>2</sub>-beregner, der giver alle muligheder for at indtaste deres opskrifter og få en beregning af deres CO<sub>2</sub>-udledning. Her lærer man hurtigt, at den nemmeste vej til et lavere CO<sub>2</sub>-aftryk er at skære ned på kød og fisk.

## Personalet

At finde de rigtige medarbejdere og bruge dem rigtigt er nøglen til succes i køkkenet! Her får du nogle gode tips.

Skab en god kultur på arbejdspladsen. Lav sjove ting sammen, og skab en åben kultur, hvor alle kan blive hørt, lige fra opvaskeren til souschefen. Alle er lige vigtige for at dagen kan forløbe gnidningsfrit. Husk, at alle gerne vil have lidt ros fra tid til anden.

Vær fleksibel, hvor du kan. De fleste mennesker sætter pris på balance mellem arbejde og privatliv. Prøv at tage hensyn til, at alle er forskellige. Nogle præsterer bedst om morgenen, andre er natteravn. Tal med dine medarbejdere om, hvad der ville være optimalt for dem, og prøv at finde løsninger, hvor andre måske ser udfordringer.

Lav udviklingsplaner. Er der nogen, der har lyst til at rotere lidt, eller nogen, der gerne vil på et kursus? Når du viser, at du er interesseret i dine medarbejders udvikling og ønsker at investere i dem, vil dine medarbejdere også være villige til at investere i deres arbejdsgiver.

Hav det rette udstyr. De skarpe knive, ergonomiske sko og effektive køkkenmaskiner vil spare personalets tid. Det er investeringen værd i det lange løb.





## Dessert

Dessert er noget, de fleste gæster sætter pris på efter et godt måltid. Det er sjovt at lave desserter fra bunden, men det er tidskrævende, og der er risiko for madspild. Med Carte d'Ors desserter i pulverform er det svært at fejle, selv for ufaglært personale. Desuden er der mange penge at spare.

En hjemmelavet creme brûlée er en hel del dyrere i råvareomkostninger end Carte d'Or versionen lavet med mælk og fløde. Med Carte d'Or Crème Brûlée sparer du også strøm og arbejdstid. Hjemmelavet crème brûlée skal koges i vandbad for at stivne. Når man tilbereder Carte d'Or Crème Brûlée, opvarmer man kun væsken, og desserten vil stivne, når den sættes på køl. Der er heller ingen risiko for klumper som med hjemmelavet crème brûlée. I den hjemmelavede version kan æggeblommen koagulere, hvis varmen er for høj.

Mange af desserterne fra Carte d'Or er også nemme at gøre personlige, f.eks. ved at tilføje lidt appelsinskal til crème brûléen, så den bliver til en crema catalana. Eller tilføj lidt rom i chokolademoussen. På den måde får du masser af spændende varianter, som også kan gøre dine stamgæster glade.

# Nem og plante-baseret lasagne

## Ingredienser

<b>1 kg</b>	The Vegetarian Butcher NoMince
<b>360 g</b>	Knorr Lasagnesauce (pulver)
<b>2 l</b>	Vand
<b>2 l</b>	Plantebaseret mælk eller madlavningsfløde
<b>12 stk</b>	Knorr Lasagneplader
<b>200 g</b>	Vegansk mozzarella

## Fremgangsmåde

1. Kog pulveret til Knorr Lasagnesauce (360 g) med 2 liter vand og 2 liter plantebaseret mælk eller madlavningsfløde.
2. Bring det i kog under omrøring, og lad det simre i 5 minutter.
3. Tilsæt The Vegetarian Butcher NoMince, og bland det godt. PS: Sauce skal være tynd.
4. Byg lasagnen med sauce og 4 lag Knorr Lasagneplader. Begynd og afslut med et lag sauce. Drys med revet Mozzarella, og gratiner i ovnen ved 175 °C i ca. 30-35 min.



Lasagne er populært hos de fleste. Denne variant er vegansk, og vi har brugt NoMince fra The Vegetarian Butcher i stedet for kødfars og vegansk mozzarella. Det er meget muligt, at dine gæster ikke vil lægge mærke til det, for denne lasagne smager faktisk som en almindelig lasagne, bare lidt mere cremet.

Glem ikke hvidløgbrødet, som du selv laver med lidt Knorr Primerba Hvidløg på daggammelt brød, der er ristet i ovnen i et par minutter.





## Ovnstegt kyllingefilet med ratatouille

1. Marinér kyllingefiletten med skind i Knorr Primerba Bouquet de Provence og Knorr Primerba Hvidløg. Brun hurtigt kyllingen på begge sider i en stegepande. Lad den stege færdig i ovnen.
2. Varm Knorr Ratatouille op, og anret den på et serveringsfad. Skær kyllingen i portionsstykker, og læg dem på ratatouillen. Pynt med friske krydderurter.

## Bagt kartoffelmos med hvidløgs-beurre noisette

Læg kartoffelmosen i et ildfast fad. Bag kartoffelmosen i ovnen til den er gennemvarm og har fået en gylden farve. Brun smørret langsomt, og tilsæt lidt finthakket hvidløg. Hæld det brunede smør (beurre noisette) med hvidløg over kartoffelmosen lige inden servering. Pynt med krydderurter.

### Tip!

Knorr Ratatouille er en klassisk grøntsagsblanding med squash, auberginer, peberfrugter, løg og bæredygtigt dyrkede tomater. Krydret med basilikum, hvid peber og hvidløg. Klar til servering i både varme og kolde retter.





### Tip!

Brug spinat i ærtepuréen for at gøre den ekstra sund og give den en ekstra flot grøn farve.

## Stegt laks med ærtepuré og hollandaisesauce

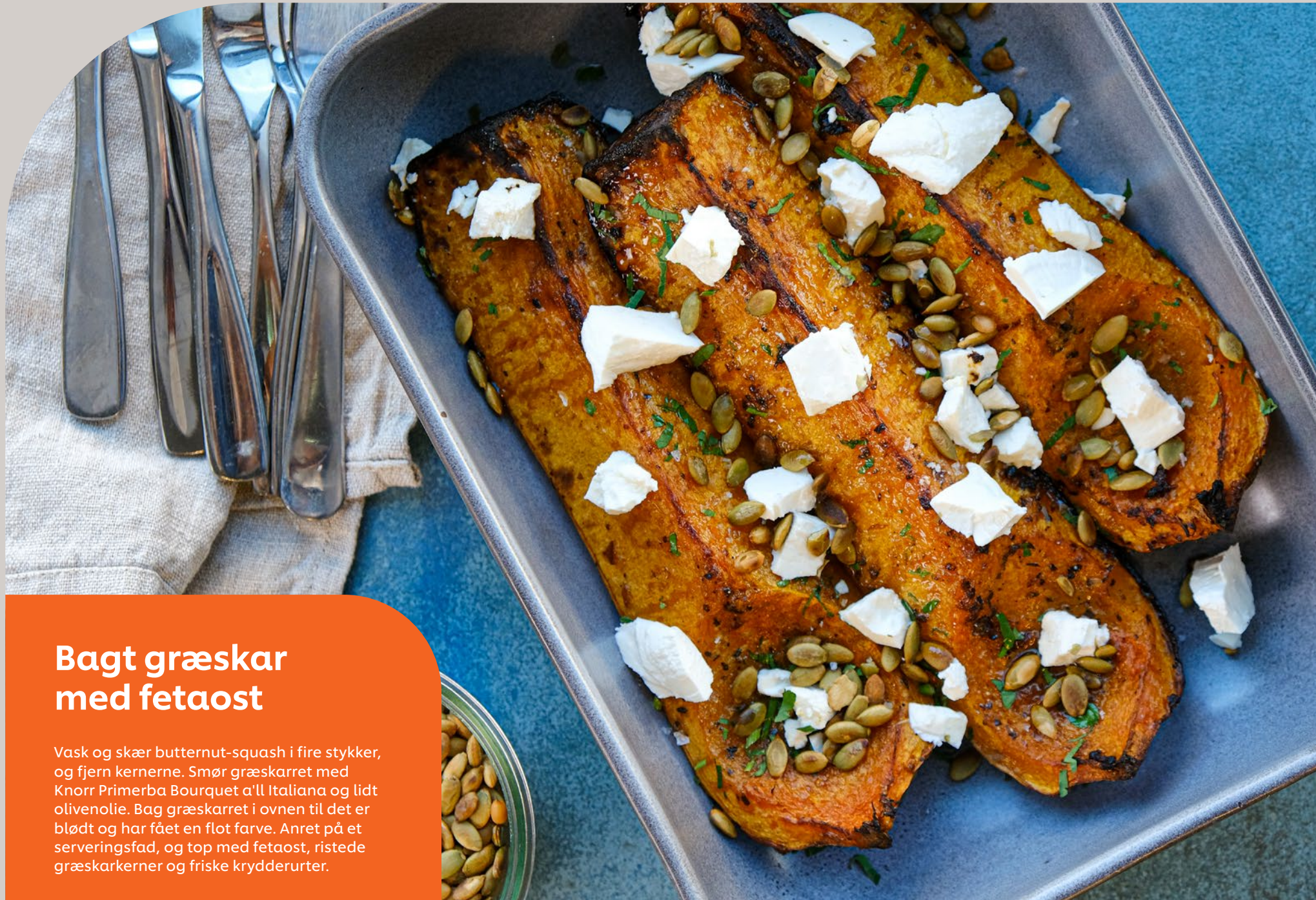
1. Damp de frosne grønne ærter og lidt frossen spinat i fem minutter i ovnen. Kom det hele i en mikser, hæld lidt fløde i, og blend ærterne til en glat puré. Smag til med Knorr Primerba Hvidløg, salt, peber og friske krydderurter.
2. Anret små portioner af puréen på et serveringsfad, læg stykker af stegt laks på puréen, og top med serveringsklar hollandaisesauce fra Knorr. Pynt med grønkål og chili.



### Tip!



Knorrs serveringsklare hollandaisesauce er også god til gratinering af fisk, da den ikke skiller.



## Bagt græskar med fetaost

Vask og skær butternut-squash i fire stykker, og fjern kernerne. Smør græskarret med Knorr Primerba Bourquet a'll Italiana og lidt olivenolie. Bag græskarret i ovnen til det er blødt og har fået en flot farve. Anret på et serveringsfad, og top med fetaost, ristede græskarkerner og friske krydderurter.



## Ratatouille-pasta

Steg peberfrugt, aubergine og squash krydret med Knorr Primerba Hvidløg og Knorr Primerba Basilikum i lidt olie. Tilsæt Knorr Ratatouille, og bring det i kog. Bland med friskkogt pasta, og servér med frisk mozzarella og frisk basilikum.



## Stegt avocado med caprese-spyd

1. Skær avocadoen i seks stykker, og mariner den med salt, Knorr Primerba Hvidløg og Knorr Primerba Basilikum. Steg avocadoen hurtigt i lidt olie ved høj temperatur.
2. Brug minimozzarella, cherrytomater og basilikumblade til caprese-spyddene. Læg et spyd over hvert stykke avocado. Drys med lidt olivenolie og flagesalt.

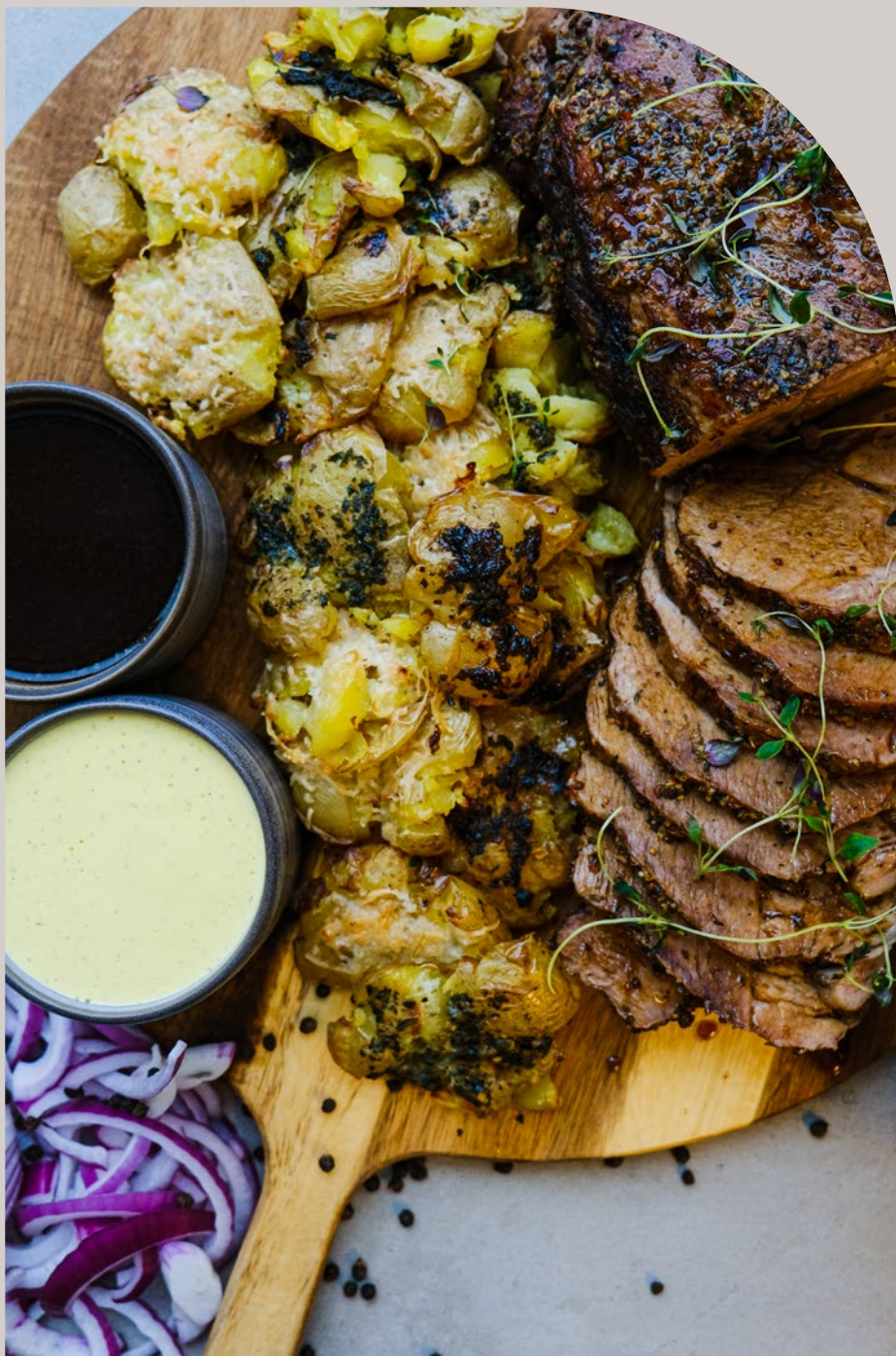
## Rødkålssalat med sød kartoffel

Skær rødkålen i store stykker, tilsæt frisk spinat og bagt sød kartoffel, og bland med Hellmann's Citrus Vinaigrette. Servér på et fad, og top med ristede solsikkekerner, pistacienødder og fetaost.

### Tip!

God præsentation og opdækning: Læg vægt på buffetens æstetik og opdækning. Brug forskellige højder, farver og teksturer for at præsentere maden på en indbydende måde. Det er også vigtigt med tydelig mærkning af retterne.





## Ovnbagt svinenakke

Marinér svinenakken med Maille Dijonsennep, salt, peber, Knorr Primerba Hvidløg og Knorr Primerba Bouquet de Provence. Pak kødet ind i sølvpapir, og bag det i ovnen i 2 timer ved 160 grader. Servér med Knorr Bearnaisesauce, rødvinsauce og knuste kartofler.

## Rødvinsauce

### Ingredienser

<b>1 l</b>	Knorr Demi Glace
<b>500ml</b>	Rødvin
<b>50g</b>	Brun farin
<b>50ml</b>	Maille Rødvinseddike
<b>50g</b>	Knorr Koncentreret Oksefond
<b>20g</b>	Knorr Kyllingesky, pasta
<b>5g</b>	Knorr Primerba Timian
<b>100g</b>	Løg
<b>10gr</b>	Hvidløg
<b>200g</b>	Smør

### Fremgangsmåde

Steg løg og hvidløg i en gryde, til de har fået en fin farve. Tilsæt sukker og eddike, og lad løgene karamellisere. Hæld rødvinen over, og tilsæt Knorr Kyllingesky. Kog blandingen til alkoholen i vinen er fordampet. Tilsæt Knorr Demi Glace, og reducér saucen, indtil der er 4/5-del tilbage. Tilsæt Primerba Timian og Knorr Oksefond, og jævn saucen med smør.



## NoChicken-curry

Steg grøntsager i store stykker, f.eks. peberfrugt, blomkål og løg i lidt Knorr Primerba Hvidløg og lidt Knorr Ingefærpuré. Tilsæt The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, madlavningsfløde og Knorr Krydderipuré Karry. Smag til med friskhakket chili og frisk koriander. Servér med ris og endnu mere chili og frisk koriander.



### Tip!

Wok eller stegte ris med grøntsager er fremragende retter til at bruge grøntsagsrester og forhindre madspild.

## Stegte ris med ananas

Brug grøntsagsrester eller grøntsager, som du har mange af i dit køkken. Skær grøntsagerne i små tern. Skær frugtkødet af en ananas i små tern, og gem skrællen og toppen af ananassen til pynt. Svits grøntsager og ananas, tilsæt ris, og krydr med salt, peber og Knorr Asian Chicken Powder, og lad det steges til alt er varmt. Servér med finthakket eller skiveskåret frisk chili.

## Pandestegt torsk med gulerodspuré og brunet smør

1. Bag gulerødderne i ovnen med lidt Knorr Primerba Timian til de bliver bløde. Kom gulerødderne i en mikser, og blend dem til en glat puré med lidt fløde og lidt salt.
2. Steg torskene på panden i små portioner, og læg torskestykkerne på gulerodspuréen. Tilsæt lidt brunet smør med lidt hvidløg og krydderurter, og top med fint strimlet fennikel og dild.



### Tip!

Konstant forbedring: Løbende fokus på at forbedre kvaliteten af maden og oplevelsen. Evaluér regelmæssigt, og vær åben for ændringer, der vil imødekomme gæsternes præferencer.





## Nudelwok med NoBeef Slices

Vælg de grøntsager, du har i dit køkken, og som du synes egner sig til wok – skær dem i strimler. Steg grøntsagerne sammen med The Vegetarian Butcher NoBeef Slices i en wokgryde eller på en stegepande. Kog Knorr Asian Noodles, og steg dem i wokken. Smag til med Knorr Asian Chicken Powder og Knorr Sunshine Chili. Bland godt, og servér med forårsløg på toppen.

### Tip!

Sæsonbestemte temaer og variation: Hold din buffet spændende og varieret ved at skifte tema eller tilføje nye retter med sæsonens råvarer. Du kan for eksempel have en særlig sommerbuffet med friske salater og lette retter og varme, tungere retter om vinteren. Tilbyd en bred vifte af retter, der passer til forskellige smage og kostpræferencer. Husk at inkludere muligheder for dem med særlige ønsker, f.eks. vegetarer eller folk med allergier.

# Gratineret blomkål med peperonata

1. Lav en bechamelsauce ved at bringe fløde og vand (50/50) i kog. Tilsæt Knorr Grøntsagsbouillon, salt og muskatnød. Jævn med Knorr Lys Roux.
2. Damp blomkålbuketterne i ovnen i 2 minutter. Læg dem i et ildfast fad, tilsæt Knorr Peperonata, og hæld bechamelsaucen over. Drys med revet mozzarella. Bag i ovnen indtil gratinen er gylden. Pynt med sprøde løg og ristede mandelflager.

## Tip!

Knorr Peperonata er en ægte italiensk grøntsags-sauce med gule og røde peberfrugter, løg og tomater. Kan serveres som tilbehør, i pastaretter, som fyld i tærter eller sammen med forskellige typer kød. Serveres enten varm eller kold.



## Tip!

Kundeservice og feedback: Lyt til dine gæsters feedback, og vær åben over for ændringer baseret på deres ønsker og behov. God kundeservice og imødekommenhed skaber loyalitet blandt gæsterne.



## Laksefilet med grøn rasp og persille-mayonnaise

Start med at lave grøn rasp ved at blande brød og frisk persille i en foodprocessor (brug gerne daggammelt brød eller sandwichbrød). Dæk en laksefilet med rasp og frisk persille, og bag den, til fisken er gennemstegt. Lav en persillemayonnaise med Hellmann's Real Mayonnaise og persilleolie. Servér laksen med persillemayonnaisen og en tomatsalat af friske tomater med lidt Knorr Primerba Hvidløg og Knorr Primerba Basilikum.



## Langtidsstegt højrebsgryde

Læg store stykker rødløg, porre, hvidløg og gulerod i en jerngryde eller lertøjsgryde. Skær højreben i endnu større stykker, og læg dem i gryden. Tilsæt rødvin, Knorr Demi Glace, Knorr Tomatino, Knorr Koncentreret Kalvefond, salt, peber, sukker, laurbærblade og Knorr Primerba Bouquet de Provence. Bland det godt, læg låg på, og steg det i ovnen ved 140 grader i tre timer. Hvis saucen bliver for flydende, kan du jævne den med lidt Knorr Lys Roux.

Find mere inspiration, opskrifter og information om  
produkter på [www.unileverfoodsolutions.dk](http://www.unileverfoodsolutions.dk)



Unilever  
Food  
Solutions