

Köksberedning

Förbereda o plasta väl, ställ i kylcontainern :

Ljusa o mörka frallor med smör, sallad, skinka, ost och gurka.

Ljusa o mörka frallor med smör, sallad, ost och gurka. Inte alla som äter skinka.

Skär upp kakor och lägg på brickor.

Fruktsallad i plastburkar m. lock (engångsartiklar finns i bastun):

Vattenmelon, galiamelon, vindruvor & jordgubbar,

ställ i den stora kylcontainern.

Skär upp extra frukt!

Lägg hamburgerbröd i ”fickor” i backar. Svart sopsäck runt så det inte torkar.

Toast förbereds med 2 ostskivor & 1 skinkskiva i hamburgerfickor.

Läggs på brickor och plastas in väl.

Vispa våffelsmet (finns i omkl. rummet) och grädde (finns i kylcontainern och kylskåpet).

Skiva tomater och ställ i kylcontainern. (Har i år beställt färdigskuren lök och sallad)

Lägg upp färdigskuren tomat, lök och sallad i olika skålar som ställs ut på bordet i tältet intill altanen.

Håll snyggt & fyll på i tältet med grönsaker (från kylcontainern), senap, ketchup o dressing.

Två ggr/dag hämtas 20 portioner lunch och middag från Aranässkolan av Torbjörn. Lunch kommer ca 11:30 och middag ca 16:00. Denna är i första hand för de som är på plats långa dagar men brukar vara väl tilltagen och räcka till fler.

I samband med att maten kommer vill vi att det på bordet framför serveringsluckan finns plats för att ställa upp maten. Ställ fram tillbringare med vatten, papperstallrikar, engångsglas, engångsbestick och servetter (finns i bastun).

Maten brukar intas på det stora sammanställda bordet, kräver lite samarbete mellan kökspersonal och övriga men har aldrig varit något problem.