



Tehtävä: Noutopöydän kunnostaminen

Suunnittele noutopöydän kunnostaminen / kate annettujen ohjeiden mukaan. Piirrä kate ja tee piirroksen selitykset mikä ruokalaji jne. Kerro myös minkälaiset tarjoiluastia, värit, somistus jne.

- 100 hengen kesähäät
- 2 aloituspistettä
- ruokalajit:
 - Caesar-salaattia (L)
 - roomansalaattia, kastike, juustolastu ja valkosipulikrutonkeja
 - Meloni-mansikkasalaattia ja mozzarella (VL)
 - vaaleaa balsamicosiirappia
 - Suvisuomen perunasalaattia (M)
 - paahdettua sipulia, kurkkua ja siemeniä
 - Paistettu munajuusto (L,G)
 - Sitruunamarinoitua lohta ja timjamidressing (M,G)
 - Katkarapumoussea mallasleivällä (L)
 - hapankermää, tilliä ja ruohosipulia
 - Häränrintaa sherrykastikkeessa (M,G)
 - Ryppyperunoita (M,G)
 - Kasvis-juustogratiini (L,G)
 - vesi, puna- ja valkoviini
 - patonki, yrttilevite

Lisää tietoa

Kokkiprokkis

Juhlapalvelu, suunnittele ja toteuta

eKokki

<https://www.martat.fi/marttakoulu/kodin-juhlat/kattaus-kruunaa-juhlan/noutopoydan-jarjestys/>

<https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/juhla/nain-katat-noutopoydan>

<https://blogs.helsinki.fi/juhlakurssi/menusuunnittelu/>