

Deilige bufféretter  
for små og store  
bedrifter!



Unilever  
Food  
Solutions

# Innhold

Innkjøp og lager .....	4
Buffetoverskudd .....	6
Plantebasert .....	8
Personalet .....	10
Dessert .....	12
Enkel og plantebasert lasagne .....	14
Bakt kyllingfilet med Ratatouille .....	16
Hvitløksbakt potetmos med beurre noisette .....	16
Stekt laks med erterpuré og hollandaise saus .....	18
Bakt gresskar med fetaost .....	20
Ratatouille pasta .....	22
Stekt avokado med capresespyd .....	23
Rødkålsalat med søtpotet .....	24
Bakt svinenakke .....	26
Rødvinssaus .....	26
No Chicken curry .....	28
Stekt ris med ananas .....	29
Pannestekt torsk med gulrotpuré og brunet smør .....	30
Nudelwok med «No beef slices» .....	32
Gratinert blomkål med peperonata .....	34
Laksefilet med grønne brødsmuler og persillemajones .....	36
Langtidsstekt høyryggsgryte .....	37
Produkter .....	38

## Med smak, effektivitet og økonomi i tankene

Buffet er det selvsagte valget for mange restauranter, hoteller og kantiner. Du sparer personale ved ikke å ta bestillinger eller å ha personale som serverer ved bordet. De fleste gjester setter også stor pris på en god buffet, hvor valgfriheten gjør at gjesten kan teste alt og alle blir mette, både de som spiser mye og de som spiser lite. En buffet kan også by på utfordringer. I denne folderen vil vi gi våre beste tips og oppskrifter som gjør at du sparer tid og ressurser samt at dine gjester er fornøyde og kommer tilbake igjen og igjen.



## Innkjøp og lager

- Oppretthold lagerrotasjon og hold orden på lageret for å unngå at ingredienser utløper (First In - First Out).
- Gjør presise varebestillinger og overvei kvantumsrabatter - hvor mye skal du i realiteten bruke og hvor lenge kan varen holde seg?
- Hold råvarelageret ditt på et minimum og still krav til din leverandør ifht. fleksibilitet på leveranser.
- Er det mulig å få varer hver dag?
- Lag din meny utfra din råvarebeholdning og ikke omvendt.
- Om mulig, før statistikk for en hel uke - når har du flest og færrest gjester? Er noen dager utover det vanlige?

## Tilberedning

- Bruk overskuddsgrønnsaker i velsmakende supper eller bak det i ovnen for å få lekre grønnsakssnacks.
- Bruk brød fra frokosten til å lage rasp, krutonger eller hvitløksbrød
- Planlegg din meny etter muligheten for å bruke hele grønnsaken - både stilk, blader, blomster, røtter - i menyen. Bruk f. eks. brokkoliblomsten som garnityr og stilken som en del av puré eller suppe.
- Skap enighet i ditt kjøkken om hvilke matrester som skal, og hvilke som ikke skal, gjenbrukes.

## Buffetoverskudd

- Server dine retter på mindre fat og fyll i stedet opp oftere. På den måten kan du bevare maten på kjøll, og dermed bruke den/gjenbruke den dagen etter.
- Ikke bruk for store skjeer på fatene.
- Bruk mindre tallerkener og la heller gjestene forsyne seg flere ganger
- Om mulig, porsjoner mest mulig på buffeten.
- Vær oppmerksom på mengden når det kommer til nye og eksperimenterende retter. Prøvelag før du lager full porsjon.
- Begrens mengden av forskjellige retter på din buffet - less is more!
- Lag fatpynten spiselig.
- Gjør matsvinn til et positivt begrep for dine gjester og avhold eventuelt en ukentlig "restebuffet", hvor du gjør dine rester ekstra spennende og samtidig opplyser dine gjester om at de er med på å minske matsvinnet.



## Plantebasert

Det finnes mange grunner til at noen gjester ønsker vegetar eller plantebasert mat på buffeten, alt fra religion til helse, miljøhensyn eller rett og slett at man når man spiser ute ser etter spennende alternativer som man ikke spiser i hjemmet.



I Unilever Food Solutions sitt sortiment finner du mange plantebaserte kvalitetsprodukter, som kjøtterstatningene fra The Vegetarian Butcher, til vegansk majones fra HELLMANN'S. De aller fleste av våre smakstilsetninger og krydder er også plantebaserte, som f.eks krydderpastene fra Knorr Primerba.



En god grunn til å lage mer vegetarisk mat er at CO<sub>2</sub> avtrykket blir betydelig lavere uten kjøtt. På [unileverfoodsolutions.no](https://unileverfoodsolutions.no) finnes en kalkulator hvor hvem som helst kan gå inn å legge inn sine oppskrifter og få en utregning på hvor mye CO<sub>2</sub> som slippes ut. Her lærer man seg raskt at den enkleste måten er å kutte ned på CO<sub>2</sub> utslippene er å kutte ned på kjøtt og fisk.

## Personalet

Å finne riktig personale og bruke de riktig er A og O for å lykkes på kjøkkenet, her får du noen gode tips

Lag en god kultur på jobben. Gjør morsomme ting sammen og legg til rette for en åpen kultur hvor alle får være med å bli hørt, fra oppvaskpersonalet til sous chef. Alle er like viktige for at dagen skall gå sømløst. Husk at alle liker å få litt skryt innimellom.

Vær fleksibel der du kan. De fleste setter work life balance høyt. Prøv å ta hensyn til at alle er forskjellige. Noen presterer aller best om morgningen, noen er nattugler. Snakk med personalet om hva som kunne vært optimalt for dem og prøv å finne løsninger der andre kanskje ser utfordringer.

Lag utviklingsplaner. Er det noen som har lyst å rotere litt, noen som ønsker seg et kurs. Ved å vise at du er interessert i personalets utvikling og ønsker å satse på dem, vil personalets også være villig til å satse på arbeidsgiveren.

Ha det rette utstyret. Er det slik, vil skarpe kniver, ergonomiske sko eller effektive kjøkkenmaskiner spare personalet. Det er verdt den investeringen på sikt.





## Dessert

Dessert er noe de fleste gjester setter pris på etter et godt måltid. Å lage dessert fra bunnen av er gøy, men det tar lang tid og det er risiko for matsvinn. Ved å bruke noen av Carte d'Or sine desserter fra pulver er det vanskelig å mislykkes, også for ufaglært personell. Dessuten er det en hel del penger å spare.

En hjemmelaget creme brulée blir 58 % dyrere, enn Carte D'Or sin variant laget med Rama Piske 31% istedenfor kremfløte per porsjon i bare råvarekost. Man sparer også strøm og arbeidstid ved å bruke Carte D'Or Crème brulée. Hjemmelaget Creme brulée må stekes i vannbad for å stivne. Ved tilberedningen av Carte D'Or Crème brulée varmer man kun væsken, da vil desserten stivne når man setter den kjølig. Det er heller ikke noen risiko for klumper i desserten som ved hjemmelaget Creme Brulée. I den hjemmelagde varianten kan eggeplommen koagulere hvis varmen blir for høy.

Mange av dessertene fra Carte d'Or er også enkle å sette sitt eget preg på, ved å f.eks. tilføye litt appelsinpest i creme brulée, har du forvandlet den til en Creme Catalan. Eller litt rom i sjokolademoussen. På den måten har du mye spennende å variere med, slik at stamgjestene også er fornøyde.

# Enkel og plantebasert lasagne

## Ingredienser

- 1 kg** The Vegetarian Butcher NoMince
- 360 g** Knorr Lasagnesaus, pulver
- 2 l** vann
- 2 l** Rama Piske laktosefri, 30 %
- 12 stk** Knorr Lasagneplater
- 200 g** Violife Mozzarella flavour, revet

## Fremgangsmåte

1. Kok opp tørrvaren (360 g) med 2 liter vann og 2 liter laktosefri Rama Piske 30% (du kan også bruke plantebasert melk eller plantebasert fløte hvis du ønsker lasagnen helt vegansk).
2. Kok opp under omrøring og la småkoke i 5 min.
3. Tilsett The Vegetarian Butcher NoMince og bland godt sammen. PS: Sausen skal være tynn.
4. Legg saus og 4 lag Knorr lasagneplater, start og slutt med et lag saus. Dryss over revet Violife Mozzarella flavour ostealternativ og gratiner i ovn ved 175°C i ca. 30-35 min.



Lasagne er populært hos de fleste. Denne varianten er vegetarisk, og vi har brukt NoMince fra Vegetarian Butcher istedenfor kjøttdeig, og vegansk Mozzarella fra Violife. Det er godt mulig at dine gjester ikke vil merke dette, da denne lasagnen faktisk smaker som en helt vanlig lasagne, kanskje enda litt mer kremete bare.

Husk hvitløksbrødet til, det lager du selv med litt Knorr Primerba Hvitløkspuré på dagsgammelt brød ristet i ovnen noen minutter.





## Bakt kyllingfilet med Ratatouille

1. Mariner kyllingfilet med skinn i Knorr Primerba Bouquet de Provence og Knorr Primerba hvitløk. Brun kylling raskt på begge sider i en stekepanne. Kjør den ferdig i ovn.
2. Varm opp Knorr Ratatouille og fordel den på et serveringsfat. Kutt kyllingen i porsjonsbiter og legg den på ratatoillen. Pynt med friske urter.

## Hvitløksbakt potetmos med beurre noisette

Dander potetmos i en ildfast form. Bak potetmosen i ovn til den er gjennomvarm og har fått en gylden farge. Brun smøret langsomt og ha i litt finkuttet hvitløk. Hell det brunede smøret (beurre noisette) med hvitløken over potetmosen rett for servering. Pynt med urter.

### Tips!

Knorr Ratatouille er en klassisk grønnsaksblanding med squash, aubergine, paprika, løk og bærekraftig dyrkede tomater. Krydret med basilikum, hvitpepper og hvitløk. Klart til servering, både i varme og kalde retter.





### Tips!

Bruk spinat i ertepuréen for å gjøre den ekstra sunn, og gi en ekstra fin grønnfarge.

## Stekt laks med ertepuré og hollandaise saus

1. Damp frosne grønne erter og litt frossen spinat, fem minutter i ovnen. Ha alt sammen i en mikser og hell i Rama Piske 31 % og miks ertene til en glatt puré. Smak til med Knorr Primerba hvitløkspuré, salt, pepper og friske urter,
2. Legg små porsjoner av puréen på et serveringsfat, legg biter av stekt laks på puréen og topp med serveringsklar Hollandaisesaus fra Knorr. Pynt med grønnkål og chili



### Tips!

Knorr serveringsklar Hollandaisesaus er også god å bruke ved gratinering av fisk, da den ikke skiller seg.



## Bakt gresskar med fetaost

Vask og kutt flaskegresskar i fire biter, fjern frøene. Smør gresskaret med Knorr Primerba Pesto og litt olivenolje. Bak gresskaret i ovn til den er myk og har fått fin farge. Dander den på et serveringsfat og topp med fetaost, ristede gresskarkjerner og friske urter.



## Ratatouille pasta

Stek paprika, aubergine og squash smaksatt med Knorr Primerba hvitløk og Knorr Primerba basilikum i litt olje. Tilsett Knorr Ratatouille og kok opp. Bland med nykokt pasta og server med fersk mozzarella og frisk basilikum



## Stekt avokado med capresespyd

1. Kutt avokado i seks biter, mariner med salt, Knorr Primerba hvitløk og Knorr Primerba Pesto. Stek avokadoen raskt i litt olje på høy temperatur.
2. Monter minimozzarella, cherrytomater og basilikumblader til capresespyd. Legg et spyd over hver avokado bit. Dryss over med litt olivenolje og flaksalt

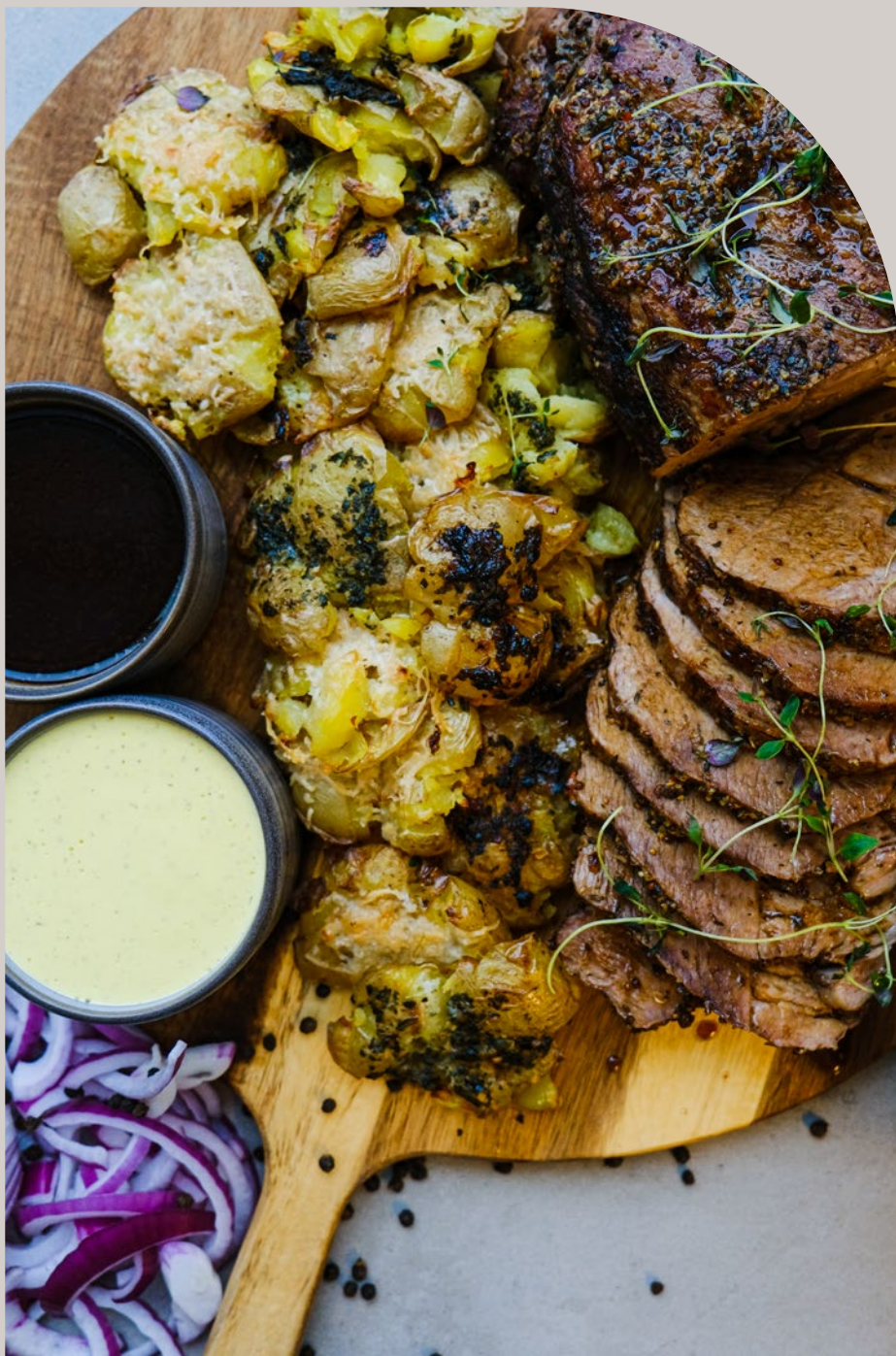
## Rødkålsalat med søtpotet

Kutt rødkål i store biter, tilsett frisk spinat, bakt søtpotet og bland det med Hellmann's Citrus Vinaigrette. Server på et fat og topp med ristede solsikkefrø, pistasjnøtter og fetaost.

### Tips!

God presentasjon og layout: Legg vekt på estetikk og layout på buffeten. Bruk forskjellige høyder, farger og teksturer for å gjøre presentasjonen innbydende. Tydelig merking av rettene er også viktig.





## Bakt svinenakke

Mariner svinenakken med Maille Old Style Grov Dijonsennep, salt, pepper, Knorr Primerba hvitløk og Knorr Primerba Bouquet de Provence. Pakk inn kjøttet i aluminiumsfolie og bak i ovn, 2 timer på 160 grader. Server med Knorr Bearnaisesaus, rødvinsaus og knuste poteter.

## Rødvinsaus

### Ingredienser

<b>1 l</b>	Knorr Demi Glace
<b>500ml</b>	Rødvinn
<b>50gr</b>	Brunt sukker
<b>50ml</b>	Maille rødvinseddik
<b>50gr</b>	Knorr Konsentrert Oksefond
<b>20gr</b>	Knorr Brunet Kyllingsy, pasta
<b>5gr</b>	Knorr Primerba timian krydderpuré
<b>100gr</b>	Gul løk
<b>10gr</b>	Hvitløk
<b>200gr</b>	Smør

### Fremgangsmåte

Stek løk og hvitløk i en kjele til de har fått fin farge, tilsett sukker og eddik og la løken karamellisere. Hell over rødvinn og ha i Knorr Brunet kyllingsjypaste, kok til alkoholen i vinen fordampet. Tilsett Knorr Demi glace og reduser ned sausen til 4/5 deler er igjen. Tilsett Primerba timian, Knorr oksefond og jevn sausen med smør.



## No Chicken curry

Stek grønnsaker i store biter, f.eks. paprika, blomkål og løk i litt Knorr Primerba Hvitløk krydderpasta og litt Knorr Ingefærpuré. Ha i The Vegetarian Butcher NoChicken chunks, Rama Mat 15 % og Knorr Karrypuré. Smak til med frisk hakket chili og frisk koriander. Server med ris og enda mer chili og frisk koriander.



### Tips!

Wok eller stekt ris med grønnsaker er utmerkede retter for å bruke opp grønnsaksrester og forhindre matsvinn

## Stekt ris med ananas

Bruk grønnsaksrester eller grønnsaker du har mye av på kjøkkenet. Kutt grønnsakene i små terninger. Kutt kjøttet fra en ananas i små terninger men, spar skallet og toppen av ananasen til dekorasjon. Stek grønnsaker og ananas, tilsett ris og smak til med salt, pepper og Knorr Asian Chicken Powder og stek til at alt sammen er varmt. Server med finhakket eller skivet frisk chili.

## Pannestekt torsk med gulrotpuré og brunet smør

1. Bak gulrøtter i ovn med litt Knorr Primerba Timian krydderpuré på til de blir myke. Ha gulrøttene i en mikser, miks med litt Rama Piske 31 % og litt salt til en glatt puré.
2. Pannestek torsk i små porsjonsbiter og legg torskbitene på gulrotpuré. Ha litt brunet smør med litt hvitløk og urter i over fisken og topp med finstrimlet fennikel og dill.



### Tips!

Konstant forbedring: Hold kontinuerlig fokus på å forbedre kvaliteten på maten og opplevelsen. Evaluer jevnlig og vær åpen for endringer for å møte gjestenes preferanser.





## Nudelwok med «No beef slices»

Velg de grønnsakene du har på kjøkkenet som du synes passer i en wok- kutt de i strimler. Stek grønnsakene sammen med The Vegetarian Butcher «no beef slices» i en wokpanne eller i en stekepanne. Kok Knorr asiatiske eggnudler og la de steke i woken. Smak til med Knorr Asian Chicken Powder og Knorr Sunshine chili. Bland godt og server med vårløk på toppen.

### Tips!

Sesongbaserte temaer og variasjon: Hold buffetens tilbud friskt og variert ved å endre temaer eller legge til nye retter med sesongbaserte råvarer. For eksempel kan du ha en spesiell sommerbuffet med friske salater og lette retter, og varme, hjertelige retter om vinteren. Tilby et bredt utvalg av retter som passer for ulike smaker og kostpreferanser. Husk å inkludere alternativer for de som har spesielle dietter, som vegetarianere eller personer med allergier.

## Gratinert blomkål med peperonata

1. Lag en bechamelsaus ved å koke opp Rama Piske 31 % og vann (50/50), tilsett Knorr grønnsaksbuljong, salt og muskatnøtt. Jevn med Knorr lys Roux.
2. Damp blomkålsbuketter i ovn 2 minutter. Legg de i en ildfast form, tilsett Knorr Peperonata og hell over bechamelsausen, dryss over revet Violife Mozzarella flavour. Bak i ovnen til gratengen er blitt gylden. Pynt med sprøstekt løk og ristede mandelflak.

### Tips!

Knorr Peperonata er en ekte, italiensk grønnsakssaus med gul og rød paprika, løk og tomat. Kan serveres som en siderett, i pastaretter, som fyll i paier eller sammen med ulike typer kjøtt. Serveres enten varm eller kald.



### Tips!

Kundeservice og tilbakemeldinger: Lytt til gjestenes tilbakemeldinger og vær åpen for endringer basert på deres ønsker og behov. God kundeservice og imøtekommenthet skaper lojalitet blant gjestene.



## Laksefilet med grønne brødsmuler og persillemajones

Start med å lage grønne brødsmuler ved å mikse brød og frisk persille i en foodprocessor (bruk gjerne dagsgammel loff eller sandwichbrød). Dekk en laksefilet med brødsmulene og frisk persille og bak fisken til den er gjennomstekt. Lag en persillemajones av Hellmann's real majones og persilleolje. Server laksen med persillemajonesen og en tomatsalat på friske tomater med litt Knorr Primerba hvitløk og Knorr Primerba basilikum.



## Langtidsstekt høyryggsgryte

Legg store biter av rødløk, purre, hvitløk og gulrot i en jerngryte eller leirgryte. Kutt høyryggen i enda større biter og legg bitene i gryten. Tilsett rødvin, Knorr Demi glace, Knorr Tomatino, Knorr konsentrert kalvefond, salt, pepper, sukker, laurbærblad og Knorr Primerba Bouquet de Provence. Bland godt og legg over lokket, stek i ovnen på 140 grader i tre timer. Blir sausen for flytende, jevn den med litt Knorr Lys Roux.

# Produkter

Rama Piske 31 %	Epd nr: 61561145
Knorr Professional Demi Glace	Epd nr: 6061501
Knorr Hønsbuljong, lavsalt	Epd nr: 5825476
Knorr Brunet kyllingsjy	Epd nr: 2467199
Knorr konsentrert kalvefond	Epd nr: 5971098
Knorr konsentrert Oksefond	Epd nr: 5970983
The Vegetarian Butcher NoChicken chunks	Epd nr: 5909080
The Vegetarian Butcher NoBeef Slices	Epd nr: 6240683
The Vegetarian Butcher NoMince	Epd nr: 5825500
Violife Mozzarella Flavour Grated	Epd nr: 6274088
Knorr Hollandaisesaus, Serveringsklar	Epd nr: 4016358
Knorr Lasangesaus	Epd nr: 5109145
Knorr Peperonata	Epd nr: 4199543
Knorr Ratatouille	Epd nr: 2884468
Knorr Tomatino, tomatsaus	Epd nr: 4208229
Knorr Primerba Timian Krydderpasta	Epd nr: 391995
Knorr Primerba Pesto Krydderpasta	Epd nr: 989376
Knorr Primerba Bouquet de Provence krydderpasta	Epd nr: 526194
Knorr Primerba Hvitløk Krydderpasta	Epd nr: 526186
Knorr Primerba Basilikum Krydderpasta	Epd nr: 526152
Knorr Karrypuré	Epd nr: 2138444
Knorr Lasagneplater	EPD nr: 4173431
Knorr Asiatiske eggnudler	Epd nr: 4019626
Hellmanns Majones real	EPD nr: 5970645
Knorr Lys Roux	Epd nr: 637215
Carte d'Or Creme Brulée	Epd nr: 2631232
Maille Wholegrain Sennep	Epd nr: 5727581
Knorr Asian Chicken Powder	Epd nr: 6352140



