

## **RESTAURANT OG MATFAG – UTDANNINGSVAL 20. – 21. MARS 2023**

Kl. 08:20: Oppmøte ved Concord.

Gå bort til Restaurant og matfag kl. 08:30-Informasjonsøkt ved avdelingsleiar Kari-Ann Bruland.

Elevane blir inndelt i ulike grupper i lag med elevane og lærarane på restaurant og matfag.

### **Måndag:**

#### **Meny:**

Suppe Mulligatawny

Brød og smør

##

Ovnsbakt laks

Gønnsaker Julienne

Hertuginnepoteter

Beurre Blanc

##

Sjokoladefondant

Bærkompott

Vaniljekrem

Mix drinker , bordekking,

Bakeri – gjærbakst til suppe, søt gjærdeig

[21:00] Kari-Ann Bruland

## **Tysdag**

### **Meny:**

Krema fiskesuppa

Kuvertbrød og smør

##

Transjering av helstekt kylling

Blanda salat

Ris pilaff

Karrisaus

##

Sprøtt bakverk, is

Flambering av Annanas og banan

Mix drinker , bordekkning, tranchering av kylling