

# INTRODAGE PÅ HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

NAVNE OG KLASSE

1



INTRODAG PÅ  
HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

2



MØD KASPER SOM ER TJENER





# BORDDÆKNING OG HUKOMMELSE #1



Lær og husk, hvordan man dækker et bord korrekt





# BORDDÆKNING OG HUKOMMELSE #2

1

**DÆK BORDET KORREKT UD FRA DET, I KAN HUSKE**



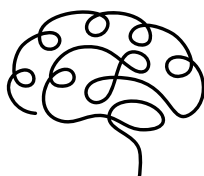
2

**TJEK, OM I HAR DÆKKET BORDET KORREKT**



3

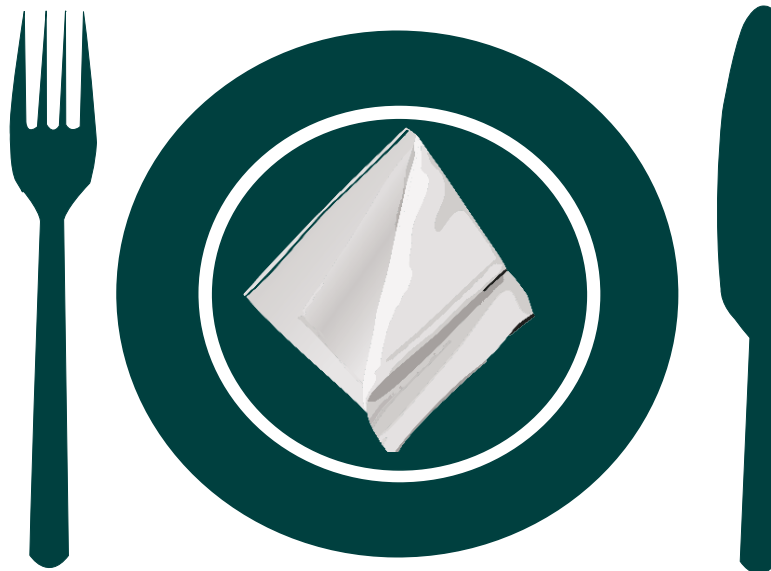
**FÅ MERE TEORI, I SKAL HUSKE TIL SENERE**



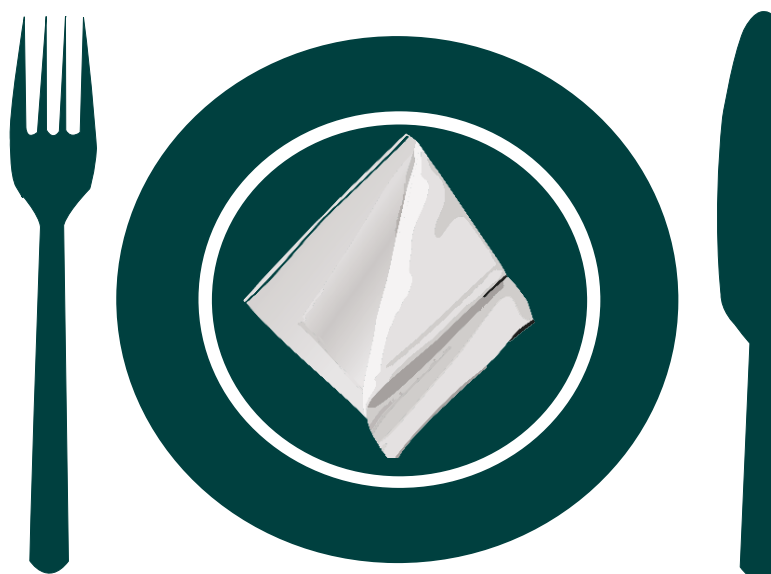


# SERVIETFOLDNING

## SERVIETFOLDNING #1



## SERVIETFOLDNING #2





## Menu 1

### Forret

Tatar af letrøget laks anrettet med syltede kinaradisser og hollandaise m. surdejsbrød og hjemmerørt smør

Hvidvin: Riesling 2019

### Hovedret

Oksemørbrad serveret med letbagt selleri. Hertil pommes Anna og rødvinssovs

Rødvin: Cote Du Rhone 2012

### Dessert

Brownie bagt med karamel og sprøde peanuts serveret med friske blåbær og frysetørret himbær

Dessertvin: Asti de Casa Del Sol



## Menu 2

Ved ankomst

Champagne: Cava 2018

Forret

Cremet blomkålssuppe med  
sprøde baconskiver og et drys af  
urter m. surdejsbrød og hjemmerørt  
smør

Hvidvin: Chardonnay 2021

Hovedret

Stegt lammekrone med cremet  
polenta og smørristede svampe