



Lunas Køkkens Middelhavs Mystery Boks

Udfordringer med samarbejde, koordinering, kreativitet og umami i køkkenet

Mystery boks betyder, at to hold vil dyste om at sammensætte en menu ud fra de samme råvarer og helt uden opskrifter, efterfølgende spises konkurrentens menu -. I vil sammen med Louise, vores kokkeskole entusiast, blive guidet til mulige sammensætninger af råvarer, undervejs vil I blive udfordret i små masterchef udfordringer, blindsmagning og andre surprises.

Ankomst med velkomst
De bliver delt op i 2 hold
1 hold med køkkenchef
1 hold uden køkkenchef
3 retters tallerkenanretninger

Konkurrence omkring samarbejde, anretning og smag - vinder holdet kåres til sidst med præmie medbragt af firmaet selv.
2 timers Challenge med udfordringer
Råvareliste
På 15 minutter afstemmes menu i gruppen
Laves på halvanden time
15 minutter til at klargøre til service (hvem kører hvad - hvornår?)

Eksempel på tidsplan:

Ankomst kl 15:00 intro med Louise
15:30 afstemme menu i gruppen samt madlavning
17:30 - forretten serveres til det modsatte hold
18:00 hovedretten serveres
18:35 dessert serveres
19:00 farvel og tak

Ring eller skriv og hør om alle de kulinariske muligheder
Team Luna 40 28 20 43 eller mail info@lunaskoekken.dk



Gastro battle / Mystery box med opskrifter

Nu er det tid til at I i bedste Masterchef stil kæmper om at kreere den smukkeste og mest velsmagende menu. I bliver bedømt ud fra forskellige kriterier såsom præsentation og smag. Ud fra de udleverede opskrifter/råvarer, laves den planlagte tre-retters menu med udgangspunkt i fisk, muslinger og masser af grønt.

Det er nu jeres opgave at kreere menuen, så den smager bedst muligt og tager sig flottest ud. Hvert hold laver menu og sørger for at der også er til dommeren, så alle retter bliver bedømt.

1. *Opgave - Kampråb, holdnavn samt køkkenchef skal findes. Holdnavnet skal også være repræsenteret i hvordan jeres mad laves og serveres. Hedder holdet la grande familia - skal hovedretten måske serveres i family sharing style. Hvis holdet hedder snopperne skal det nok præsenteres på en helt anden måde. Køkkenchef skal have overblik på hvert hold som dommeren kan henvende sig til.*

Blåmuslinger - fokus hvor godt er de blevet rensset? Hvor god en sauce ligger de i?



Torsk med æble og jordskokker Torsk hvor godt er den tilberedt? De skal selv være med ind over i forhold til hvor meget det skal i ovnen. Er der bid i grøntsagerne? Hvordan bliver det serveret?

Fladbrød - er de hævet - har de fået nok? Hvordan er hvidløgs olien har den fået et tvist der hæver den til et nyt niveau?

Kartoffel mos - Må gerne lav er deres egen fortolkning af det hvis de har en god ide til dressing - eller servering af kartoffelmos i små porcelæns portioner

Spidskål med grønkål - I må gerne fortolke dressingen anderledes hvis I har andre præferencer. Serveret salat i en lille skål ved af med dressingen?

Æblepandekager Servering - Stentøj/tallerkener hvordan skal desserten serveres? Udstikker pandekager mv.

Dommerens vurdering kommer til at lægge vægt på følgende: Syre, sødme, salt, bitter samt umami.

Samarbejde vigtigt - hjælper hinanden bedre, spørge hinanden til råds omkring tilsmagning - oprydning - pænt på stationen inden man begynder på en ny ret? Hygiene er selvsagt også meget vigtigt.

Præsentation af maden hvor kreative tør I være? I farvekombinationer og opsætning. Skal det tallerken serveres Hvordan er holdnavnet gennemgående i kokkering og præsentation?