



Fra menu til sidste servering.

En sæsonguide til et velplanlagt event.



Seks opskrifter · mængder · indkøb · serveringsplan

Gratis udgave 01 / september 2026. Genereret redaktionel personalefotografi; ikke et dokumenteret kundeevent.

SÅDAN BRUGES GUIDEN

Overblik før indkøb.

Vælg en menu	03
Mængder og skalering	04
Seks opskrifter	05
Indkøb til 20	11
Udstyr og kapacitet	12
Forberedelse og køreplan	13
Buffet og flow	14
Allergener	15
Fødevarerikkerhed	16
Personale og ansvar	17
Afslutning og kilder	18

Opskrifterne er originale redaktionelle forslag. De er ikke køkkentestede; lav en prøveportion inden eventet. Guiden er inspiration til værten, ikke et tilbud om catering.

Brug den sammen med vores gratis personaleberegner og eventskabelon. Alle værktøjer er tilgængelige uden tilmelding.

PLANLÆGNING

Vælg en menu, der kan serveres

Start med køkkenets kapacitet, ikke antallet af retter. Til 20 gæster kan du vælge bønner i tomat som hovedret, kartoffel-porrefad og kålsalat som tilbehør samt crumble som dessert. Græskarsalaten og perlebyggen er alternativer, ikke obligatoriske ekstra retter.

Aftal menu og portionsstørrelse med den, der laver maden. En buffet med seks fulde retter pr. gæst giver ikke automatisk et bedre event. Vælg én varm hovedret, to tilbehør og én dessert; tilpas til eventets længde, gæster og anden servering.

Opskrifterne er originale redaktionelle forslag, ikke køkkentestede opskrifter. Prøv en mindre portion inden dit event. Eventpersonale tilbyder bemanding; denne guide er ikke et cateringtilbud.



Genereret redaktionelt personalemotiv.

PLANLÆGNING

Mængder uden gætværk

Alle opskrifter er til 10 portioner i den angivne rolle som hovedret, tilbehør eller dessert. Til 20 portioner ganges hver ingrediens med 2, til 30 med 3 og til 50 med 5. Brug formelen: opskriftens mængde $\times$ ønskede portioner $\div$ 10.

Brug nettovægten angivet i opskriften: drænet bønnevægt, rensede grøntsager og tør kornvægt. Indkøbsvægt kan være højere på grund af skræl, lage og emballage. Tjek udbyttet på de konkrete produkter før bestilling.

Skalering gør ikke ovnen større. Del større mængder i samme lave lag som basisopskriften; forlæng ikke blot bagetiden. Smag salt, syre og krydderier til gradvist. Aftal eventuelle ekstra portioner ud fra bekræftet gæstetal, ikke en fast spildprocent.

20

portioner = basis $\times$ 2

30

portioner = basis $\times$ 3

50

portioner = basis $\times$ 5

LUN, MÆTTENDE SALAT · 10 BUFFETPORTIONER

Ovnbagt græskar med linser og citron

Ca. 50 minutter

TIL 10 PORTIONER

1800 g græskar, rensat

500 g tørre grønne linser

80 ml olivenolie

2 stk / pcs citroner

30 g persille

8 g salt, justér efter smag

SÅDAN GØR DU

01 Skær græskar i ens stykker på ca. 2 cm. Vend med 50 ml olie og halvdelen af saltet. Fordel i ét lag på to plader.

02 Bag ved 200 °C almindelig ovn i ca. 30-40 minutter, til stykkerne er møre. Vend undervejs; ovne og stykstørrelse ændrer tiden.

03 Skyl linserne og kog efter pakkens anvisning i rigeligt vand, typisk 20-30 minutter. Hæld vandet fra.

04 Vend linser med resten af olien, saft og fintrevet skal fra citronerne samt hakket persille. Vend forsigtigt græskar i og smag til. Server straks eller følg nedkølingsplanen.

Allergener: Ingen af de 14 deklarationspligtige allergener er tilsigtet i basisopskriften. Kontrollér alle etiketter og krydskontakt.

Alternativ: Allerede vegansk. Brug drænet kikært i stedet for linser i samme tilberedte vægt.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
græskar	3600 g	5400 g	9000 g
tørre grønne linser	1000 g	1500 g	2500 g
olivenolie	160 ml	240 ml	400 ml
citroner	4 stk / pcs	6 stk / pcs	10 stk / pcs
persille	60 g	90 g	150 g
salt	16 g	24 g	40 g

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skaleres ikke lineært.

KOLD SALAT · 10 TILBEHØRSSPORTIONER

Rødbede, æble og sprød kål

Ca. 25 minutter med færdigkogte rødbeder

TIL 10 PORTIONER

700 g kogte rødbeder, afkølede

700 g hvidkål

400 g æbler uden kernehus

60 ml rapsolie

60 ml citronsaft

20 g sukker

6 g salt

SÅDAN GØR DU

01 Brug spiseklare, kølede rødbeder. Skyl kål og æbler; brug rent bræt og kniv.

02 Snit kålen fint, skær rødbeder i små tern og æbler i tynde skiver.

03 Pisk olie, citron, sukker og salt. Vend først kål og æble med dressingen og derefter rødbeder.

04 Smag til og stil på køl ved højst 5 °C indtil servering. Sæt små skåle frem ad gangen og hold resten koldt.

Allergener: Ingen tilsigtede deklarationspligtige allergener; kontrollér især eventuelt købte, marinerede rødbeder.

Alternativ: Vegansk. Pære kan erstatte æble; tilsæt lige før servering.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
kogte rødbeder	1400 g	2100 g	3500 g
hvidkål	1400 g	2100 g	3500 g
æbler uden kernehus	800 g	1200 g	2000 g
rapsolie	120 ml	180 ml	300 ml
citronsaft	120 ml	180 ml	300 ml
sukker	40 g	60 g	100 g
salt	12 g	18 g	30 g

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skaleres ikke lineært.

VARMT TILBEHØR · 10 PORTIONER

Kartoffel-porrefad med timian

Ca. 85 minutter

TIL 10 PORTIONER

- 2000 g kartofler, skrællede
- 600 g porrer, rensede
- 600 ml mælk
- 300 ml fløde
- 20 g smør
- 10 g salt
- 5 g frisk timian

SÅDAN GØR DU

- 01 Skær kartofler i ca. 3 mm skiver. Skyl porrer grundigt og snit fint. Smør to lave ovnfaste fade.
- 02 Læg kartofler og porrer lagvist. Bland mælk, fløde, timian og salt og hæld over. Lad god plads til kanten.
- 03 Dæk og bag ved 190 °C almindelig ovn i ca. 45 minutter. Fjern dækningen og bag yderligere 20-30 minutter til mørt og gyldent.
- 04 Kontrollér gennemvarmning med rent termometer: brug 75 °C som denne guides enkle kontrolpunkt. Lad sætte sig kort før portionering; følg temperaturplanen under servering.

Allergener: Mælk. Plantebaserede erstatninger kan indeholde soja, havre eller nødder; kontrollér etiketten.

Alternativ: Vegansk: brug usødet plantedrik, madlavningsprodukt og olie i tilsvarende mængder. Konsistens og allergener ændres.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
kartofler	4000 g	6000 g	10000 g
porrer	1200 g	1800 g	3000 g
mælk	1200 ml	1800 ml	3000 ml
fløde	600 ml	900 ml	1500 ml
smør	40 g	60 g	100 g
salt	20 g	30 g	50 g
frisk timian	10 g	15 g	25 g

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skaleres ikke lineært.

VARM, PLANTEBASERET HOVEDRET · 10 PORTIONER

Hvide bønner i tomat med rosmarin

Ca. 45 minutter

TIL 10 PORTIONER

- 2000 g kogte hvide bønner, dræned
- 1600 g hakkede tomater på dåse
- 500 g løg, rensede
- 30 g hvidløg
- 60 ml olivenolie
- 8 g frisk rosmarin
- 10 g salt, justér efter smag

SÅDAN GØR DU

- 01 Brug færdigkogte bønner; opskriften er ikke en vejledning til rå, tørrede bønner. Skyl og dræn dem.
- 02 Hak løg og hvidløg. Sautér løg i olie ved middel varme i ca. 8 minutter. Tilsæt hvidløg og finthakket rosmarin i 1 minut.
- 03 Tilsæt tomater og lad simre 15 minutter. Vend bønner i og varm grundigt igennem, ca. 10-15 minutter; mål 75 °C.
- 04 Smag til og server med salat og lidt brød eller kartoffelfad. Hold reserveportioner under temperaturstyring.

Allergener: Ingen tilsigtede deklarationspligtige allergener i retten. Brød som tilbehør kan indeholde gluten og sesam.

Alternativ: Allerede vegansk. Udskift en fjerdedel af bønnerne med bagt græskar for en blødere konsistens.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
kogte hvide bønner	4000 g	6000 g	10000 g
hakkede tomater på dåse	3200 g	4800 g	8000 g
løg	1000 g	1500 g	2500 g
hvidløg	60 g	90 g	150 g
olivenolie	120 ml	180 ml	300 ml
frisk rosmarin	16 g	24 g	40 g
salt	20 g	30 g	50 g

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skales ikke lineært.

LUNT TILBEHØR · 10 PORTIONER

Perlebyg med svampe og persille

Ca. 45 minutter

TIL 10 PORTIONER

- 600 g tør perlebyg
- 1200 g dyrkede champignoner
- 300 g løg
- 70 ml olivenolie
- 30 g persille
- 60 ml citronsaft
- 8 g salt, justér efter smag

SÅDAN GØR DU

- 01 Kog perlebyg efter pakkens anvisning i rigeligt vand; hæld overskydende vand fra. Brug kun kendte, dyrkede svampe.
- 02 Rens og skær svampe i skiver. Hak løg. Steg svampene i flere små hold med halvdelen af olien, så de bruner og ikke koger.
- 03 Blødgør løg i resten af olien og vend med varm byg og svampe. Varm blandingen gennem til 75 °C.
- 04 Tilsæt citron og persille og smag til. Server straks; kogte korn skal håndteres efter samme køle- og varmholdelsesplan som andre tilberedte retter.

Allergener: Gluten (byg).

Alternativ: Vegansk. Brug boghvede med glutenfri mærkning i stedet for byg ved behov, kog efter pakken og kontrollér krydskontakt.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
tør perlebyg	1200 g	1800 g	3000 g
dyrkede champignoner	2400 g	3600 g	6000 g
løg	600 g	900 g	1500 g
olivenolie	140 ml	210 ml	350 ml
persille	60 g	90 g	150 g
citronsaft	120 ml	180 ml	300 ml
salt	16 g	24 g	40 g

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skaleres ikke lineært.

DESSERT · 10 PORTIONER

Æblecrumble med havre og kanel

Ca. 55 minutter

TIL 10 PORTIONER

- 1500 g æbler uden kernehus
- 150 g havregryn
- 150 g hvedemel
- 150 g smør
- 180 g sukker
- 5 g stødt kanel
- 30 ml citronsaft

SÅDAN GØR DU

- 01 Skær æbler i 1-2 cm stykker. Vend med citron, kanel og 60 g sukker. Fordel i to lave fade.
- 02 Smuldr koldt smør med mel, havre og resten af sukkeret. Fordel over æblerne uden at trykke det fladt.
- 03 Bag ved 190 °C almindelig ovn i ca. 30-40 minutter, til æblerne er møre og overfladen gylden. Tiden afhænger af æblesort og fad.
- 04 Portionér med separat redskab. Eventuel fløde eller vaniljeprodukt serveres separat, kølet og med egne allergenoplysninger.

Allergener: Gluten (hvede, havre) og mælk. Tilbehør skal vurderes særskilt.

Alternativ: Vegansk: brug plantebaseret bagefedt. Glutenfri variant: brug certificeret glutenfri havre og glutenfri melblanding; prøv konsistensen i en lille portion først.

INDKØBSHJÆLP · NETTOMÆNGDER

Ingrediens	20	30	50
æbler uden kernehus	3000 g	4500 g	7500 g
havregryn	300 g	450 g	750 g
hvedemel	300 g	450 g	750 g
smør	300 g	450 g	750 g
sukker	360 g	540 g	900 g
stødt kanel	10 g	15 g	25 g
citronsaft	60 ml	90 ml	150 ml

20 / 30 / 50 portioner. Justér salt, syre og krydderier ved tilsmagning. Kogetid skaleres ikke lineært.

PLANLÆGNING

Indkøb til en menu for 20

Eksempelmenuen er bønner i tomat, kartoffel-porrefad, kålsalat og crumble. Køb 4 kg drænede, kogte bønner; 3,2 kg hakkede tomater; 1 kg rensede løg; 60 g hvidløg; 16 g rosmarin; 4 kg skrællede kartofler; 1,2 kg rensede porrer; 10 g timian.

Derudover: 1,4 kg kogte rødbeder; 1,4 kg hvidkål; 3,8 kg æbler uden kernehus; 1,2 liter mælk; 600 ml fløde; 340 g smør; 300 g havregryn; 300 g hvedemel; 400 g sukker; 10 g kanel; 120 ml olivenolie; 120 ml rapsolie; 180 ml citronsaft; cirka 52 g salt før tilsmagning.

Listen er opskrifternes nettomængder ganget med to og inkluderer ikke brød, drikkevarer eller desserttilbehør. Sammenhold med lager, emballagestørrelse og diæter. Markér kølevarer og aftal en ansvarlig for modtagelse og køleplads.

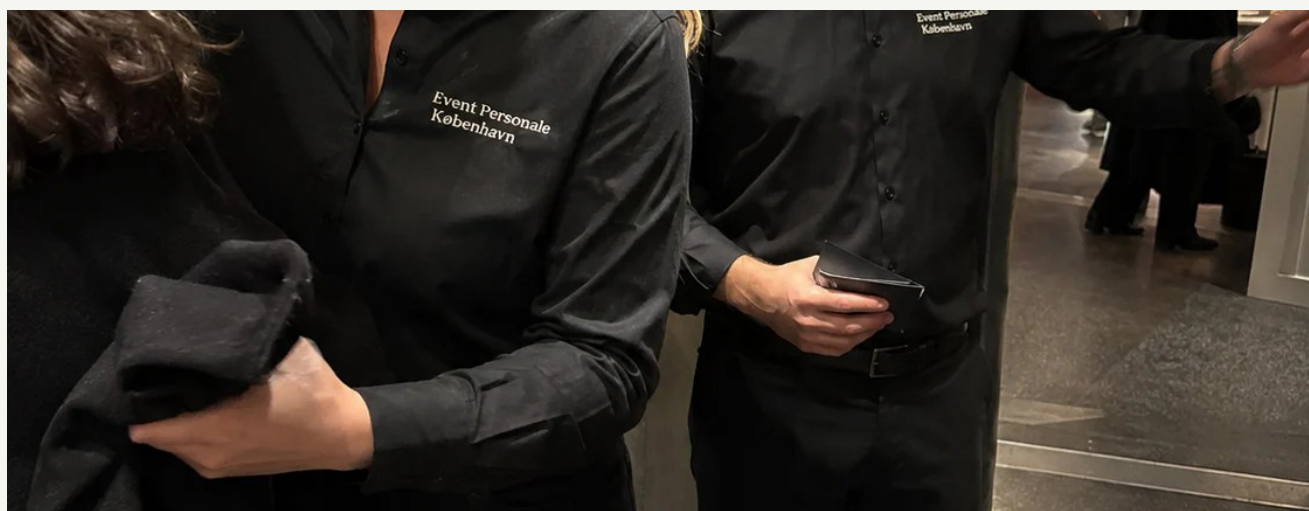
PLANLÆGNING

Udstyr og kapacitet

Reservér lave ovnfaste fade, bageplader, store gryder, dørslag, knive, separate skærebrætter, vægt og målekander. Hav rene termometre, kølebeholdere, etiketter og håndvask til rådighed.

Lav en ovnplan med antal plader og tidsrum. Kontroller plads til kold salat og desserttilbehør i køleskabet, før du køber ind. Til større arrangementer skal venue eller køkkenansvarlig bekræfte kapacitet og strøm til varmholdelse.

Beregn serveringsfade og mindst ét særskilt redskab pr. ret. Adskil rene tallerkener fra afrydning. Hav affaldsposer, rengøringsmidler, viskestykker og en fri returvej, så personalet ikke krydser gæstekøen.



Genereret redaktionelt personalemotiv.

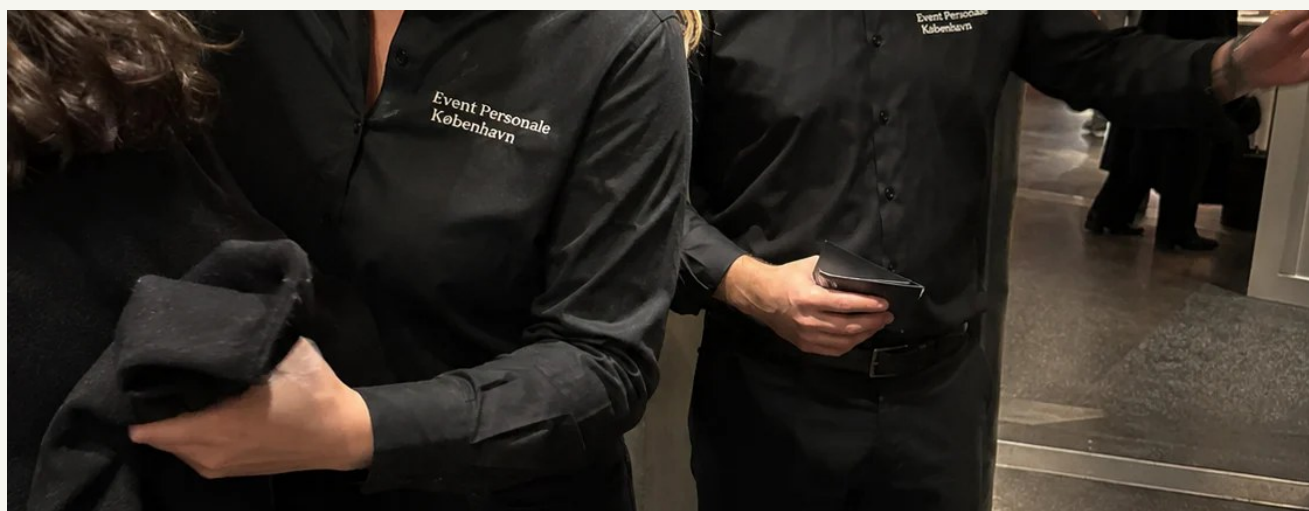
PLANLÆGNING

Køreplan før gæsterne kommer

En uge før: bekræft gæstetal, diæter, menu, leverancer, udstyr og ansvar. Tre dage før: gennemgå indkøb, bordplan, ankomsttid og afslutning med alle ansvarlige.

Dagen før: lav etiketter og serviceplan, kontrollér køleplads og dæk bord. Tilbered kun på forhånd, når hurtig nedkøling og kold opbevaring kan gennemføres sikkert; ellers planlægges tilberedning på dagen.

På dagen: begynd med de retter, der kræver længst oventid. Aftal et fælles briefingtidspunkt inden ankomst. Gennemgå temperaturkontrol, allergenliste, serveringsrækkefølge, opfyldning og hvem der må godkende ændringer.



Genereret redaktionelt personalemotiv.

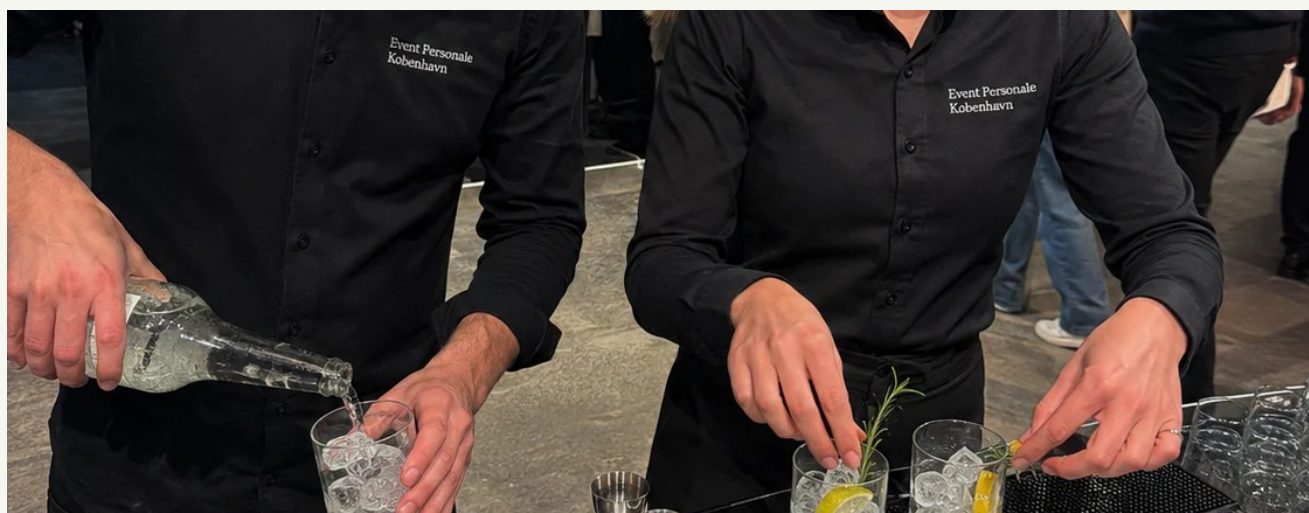
PLANLÆGNING

En buffet med roligt flow

Placér tallerkener først, derefter hovedret og tilbehør. Flyt drikkevarer og bestik væk fra den smalle del af køen. Lad gæsterne komme til fra mere end én side, hvis rummet og retterne tillader det.

Sæt mindre fade frem og opfyld ved at skifte til et nyt fad med eget redskab. Fyld ikke ny mad oven på gamle rester. Hold reserver varme eller kolde efter planen, og markér tidspunktet for udstilling.

Aftal, hvem der overvåger buffeten, hvem der håndterer særportioner, og hvem der rydder borde. Et skilt hjælper, men erstatter ikke en medarbejder, der kan få et sikkert svar fra køkkenet.



Genereret redaktionelt personalemotiv.

PLANLÆGNING

Allergener: ingen gæt ved bordet

Bed gæster om relevante kostbehov og del dem kun med personer, der skal bruge oplysningerne. Gem en ingrediensliste og etiketter for hvert anvendt produkt. Ændres en ingrediens eller leverandør, skal allergenlisten også opdateres.

De 14 grupper er glutenholdige korn, krebsdyr, æg, fisk, jordnødder, soja, mælk, nødder, selleri, sennep, sesam, svovldioxid/sulfitter over den relevante grænse, lupin og bløddyr. Se myndighedskilden for præcise definitioner og undtagelser.

Opskrifternes allergenlinjer beskriver basisingredienser, ikke en garanti om fravær. Erstatningsprodukter og krydskontakt kan ændre vurderingen. Brug separate redskaber og overflader; lov ikke allergenfri mad, hvis køkkenet ikke kan sikre det.

PLANLÆGNING

Temperatur og fødevarer sikkerhed

Hold køleskabet på højst 5 °C og følg strengere anvisninger på produktet. Brug et rent indstikstermometer, ikke farve eller damp, til kontrol. Adskil råvarer og spiseklar mad, vask hænder og rengør arbejdsflader.

Denne guide bruger 75 °C gennemvarmning som et enkelt kontrolpunkt. Den aktuelle danske vejledning angiver mindst 56 °C ved konstant varmholdelse og anbefaler nedkøling fra 56 til 10 °C inden for højst fire timer. Køl i små, lave portioner og opbevar derefter koldt. En stor varm gryde må ikke overbelaste køleskabet.

Tids- og temperaturkontrol kræver en ansvarlig person og egnet udstyr. For erhvervsmæssig servering gælder køkkenets egenkontrol og den aktuelle myndighedsvejledning. Usikker temperaturhistorik eller mulig forurening skal vurderes af den køkkenansvarlige; lugt alene afgør ikke sikkerhed.

PLANLÆGNING

Hvem gør hvad under servering?

En praktisk rollefordeling til et illustrativt event med 40 gæster: én kontaktperson styrer ændringer, én medarbejder passer buffet og opfyldning, og to tager imod, serverer drikke og rydder af. Det er et planlægningseksempel, ikke en generel norm eller et automatisk forslag.

Hvis alle ankommer samtidigt, hvis der er cocktails, trapper eller mange separate borde, kræver de enkelte stationer særskilt opmærksomhed. Skriv opgaver, starttid og slutansvar på hver rolle. Køkkenansvar og madlavning må ikke antages at være inkluderet i en tjenerbooking.

Brug personaleberegneren til dit valgte hold og Excel-skabelonen til vagter. Budgettér mindst fire fakturerbare timer pr. medarbejder pr. vagt; brief, opsætning og afslutning tager også tid.



Genereret redaktionelt personalemotiv.

PLANLÆGNING

Afslutning, rester og næste skridt

Aftal inden eventet, hvem der beslutter håndtering af rester, hvem der pakker udstyr, og hvornår venue skal afleveres. Hold mad fra gæstebuffeten adskilt fra urørte reserver og følg køkkenets vurdering af temperatur og hygiejne.

Fotografér eventuelt lånt udstyr ved aflevering, noter mangler og afslut med en kort overlevering. Slet gæsters kostnoter, når de ikke længere er nødvendige, og undlad at dele gæstelisten via åbne links.

Tag de næste skridt med gratis personaleberegner og eventskabelon. Ved booking oplyser du datoer, adresse, roller og timer. Guiden er udarbejdet redaktionelt af Eventpersonale København; opskrifterne er ikke køkkentestet. Kilder kontrolleret 5. september 2026.

KILDER · KONTROLLERET 05.09.2026

Fødevarestyrelsen: varmebehandling og varmholdelse

Fødevarestyrelsen: kølekrav og nedkøling

Fødevarestyrelsen: allergener

Fødevarestyrelsen: køl mad hurtigt ned

info@eventpersonalekobenhavn.dk