



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIV CATERING

---

# EKSKLUSIV CATERING MED FOKUS PÅ NORDISKE RÅVARER

---



## **GAUDIUM LEVERER EKSKLUSIV NORDISK CATERING**

Vi skaber gode madoplevelser via brugen af rene kvalitetsråvarer. Forvent altid den højeste madkvalitet når du bestiller hos os. Vi har mange glade kunder, og vi glæder os til at levere mad til din fest.

Vi leverer til firmaarrangementer og private selskaber, store som små arrangementer.  
Fra 10 - 500 kuverter pr. selskab.

FJELDHAMMERVEJ 15 - 2610 RØDOVRE - TLF: +45 30 70 52 02 - [GAUDIUM@GAUDIUM.DK](mailto:GAUDIUM@GAUDIUM.DK)

[WWW.GAUDIUM.DK](http://WWW.GAUDIUM.DK)

. . . . .

**I skal nu til at nyde Gaudiums lækre nytårsmenu. Vi håber at I vil synes godt om maden, og modtager gerne feedback. Alle som giver feedback deltager i lodtrækningen om et gavekort på 1.000 kr.**

Vi har lagt stor passion i tilberedningen af jeres menu, og derfor er det vigtigt I følger vejledningen grundigt for at få det optimale resultat.

. . . . .

## OVERBLIK OVER JERES NYTÅRSMENU:

### FORRET:

Varmrøget laks rørt med mild sennepscreme, skalotteløg og dild. Serveret med salat af fennikel og syltede radiser. Pyntes med brøndkarse.

### HOVEDRET:

Mør rosastegt kalv, hertil kartofler som er vendt med porrer og rosmarin, saute af svampe og forårsløg. Hertil rødvinssauce. Pyntes med brøndkarse.

### DESSERT:

Gaudiums kraftige chokoladecake, frysetørret hindbær, blød karamel og kys.

### TIL KL. 24:

Hjemmebagt kransekage.

. . . . .

## ALLE RETTER ER NUMMERERET FOR AT GIVE JER ET OVERSKUELIGT OVERBLIK OVER JERES MENU

1. Kartofler med porre og rosmarin (Hovedret)
2. Rosastegt kalv (Hovedret)
3. Laksemousse (Forret)
4. Saute af skovsvampe og forårsløg (Hovedret)
5. Rødvinssauce (Hovedret)
6. Hjemmebagt kransekage (Til kl. 24)
7. Gaudiums kraftige chokoladecake, frysetørret hindbær, blød karamel (Dessert)
8. Fennikel og syltede radiser (Forret)
9. Brøndkarse (Forret og Hovedret – skal fordeles så det rækker til begge retter)
10. Kys (Dessert)

# GAUDIUMS NYTÅRSMENU

## VEJLEDNING TIL OPVARMNING OG ANRETNING

• • • • •

### VIGTIG INFORMATION

- Alle retter skal **tallerkenanrettes** inden servering. Det er vigtigt at retterne **ikke stilles på bordet som "tag selv"**.
- Der er en god portion mad til hver person. Ca. 700 gram mad pr. person + kranssekage.
- Det er vigtigt at vejledning følges grundigt.
- Kalven skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt. (kødfibrenes retning ses tydeligt når stegen vendes med fedtkanten nedad).

### FORRET: (CA. 100 GRAM PR. PERSON)

#### Anretning

- Laksemoussen formes som et æg med 2 spiseskeer.
- Salat af fennikel og syltede radiser lægges med let hånd over laksen.
- Der pyntes af med brøndkarse.

### HOVEDRET: (CA. 535 GRAM PR. PERSON)

#### Opvarmning

- Rosastegt kalv varmes i 15-17 min. i forvarmet ovn ved 200 grader(varmluft), og hviler herefter i 10 min. Kødet skæres i tynde skiver på tværs af "kødtrådene", som kan ses når man vender stegen med fedtsiden nedad.
- Kartofler varmes i 15-17 min. i forvarmet ovn ved 200 grader(varmluft).
- Sauté af svampe og forårsløg varmes i 8-10 min. i forvarmet ovn ved 200 grader(varmluft).
- Sauce koges op i en gryde.

#### Anretning

- Sauté af svampe ligges i en cirkel i bunden af tallerkenen.
- Kartofler ligges til venstre for svampene.
- Kalven skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt. (kødfibrenes retning ses tydeligt når stegen vendes med fedtkanten nedad).
- Det skiveskårede kød lægges halvt på kartoflerne og halvt på svampene, således at man stadig kan se begge dele.
- Sauce anrettes rundt om selve anretningen.
- Der pyntes med brøndkarse.

### DESSERT: (1 STK. PR. PERSON, CA. 65 GRAM)

- Kraftig chokoladecake er skåret ud og pyntet, så den skal blot serveres.
- Kys serveres ved siden af kagen på tallerkenen. Begge på samme side.

### KRANSEKAGE: (CA. 45 GRAM PR. PERSON)

- Kransekagen er klar til servering og skal blot sættes på et fad.



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIV CATERING

