



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

WWW.GAUDIUM.DK

VEJLEDNING TIL NORDISK LUKSUS BUFFET

.....

I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium. Vi håber at I vil synes godt om maden, og vi modtager gerne feedback. Alle som giver feedback deltager hver måned i lodtrækningen om et gavekort til Gaudium på 1.000 kr.

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

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Danske samsø kartofler stegt med rosmarin og porrer.
2. Rosa kalvesteg lagt på saute af skovsvampe vendt i skalotteløg, hvidløg og citronskal.
3. *** Skindstegt unghane marineret i lime og honning ***
4. Varmrøget laks rørt med cremefraiche og purløg serveret med syltede radiser og brøndkarse.
5. Dampede hvedekerner vendt med rød piment, mozzarella og kørvel.
6. Sprød grøn salat med cherrytomater, solsikkekerner samt reduceret balsamico og dansk honning.
7. Nordisk inspireret pesto.
8. Friskbagt nordisk brød med kerner.
9. Chokoladekage lavet på god chokolade toppet med toffee karamel og frysetørret hindbær.

OPVARMNING

- Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen.
- Kalv varmes i ca. 15-17 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. Kødet skal hvile i 10-15 min. Kalven skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene - ellers vil kødet ikke være mørt. (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen med fedtkanten nedad).
- Unghane varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader, og hviler herefter i 10 min. ***Unghane er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed. Tjek om unghanebrystet er gennemstegt inden servering. Blodårer ved ben kan farve kødet rødligt – det betyder ikke, at det er rå***.
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler).
- Brød fugtes let og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.

VIGTIG INFORMATION

1. Kalven skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen om).
2. Unghane skæres i 3-5 skiver pr. bryst.
3. Vend salaten inden servering.
4. Nordisk inspireret pesto kan anvendes til hele buffeten, men anbefales ikke til laksen.
5. Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret.