



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 GAUDIUMS JULEBUFFET –

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. Kartoffel – løvstikke - brunet smør
2. Ris a la mande – klassisk – hjemmelavet – mandler
3. Andelår – sprødstegt (1 stk. and pr. person)
4. Julemarineret svinesteg
5. Julesalat – sprød kål – tranebær – ristede græskarkerner – sennepsvinaigrette
6. Rødkål – hjemmelavet
7. Gaudiums karrysild – modnede sild – karrycreme – rødløg – kapers krydderurter
8. Hønsesalat – kyllingebryst – asparges – svampe – bacon – krydderurter
9. Brun julesauce – kalvefond – rødvin
10. Kirsebærsauce – hjemmelavet
11. Friskbagt nordisk brød – koldthævet
12. Friskbagt rugbrød

VIGTIG INFORMATION

1. Det er tiltænkt at alle retter serveres sammen som buffet
2. Julemarineret svin skæres i tynde skiver.
3. Der er 1 stk. and pr. person.
4. Vend salaten med sennepsvinaigrette lige inden servering (sennepsvinaigrette er pakket sammen med salaten i en lille bøtte).
5. Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret.
6. Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet.

OPVARMNING

- Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen.
- Julemarineret svinesteg varmes 13-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. Kødet skal hvile i 10-15 min. Herefter skærer I kødet i tynde skiver inden servering.
- Kartoffler varmes 15-17 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.
- Andelår varmes 13-15 min. ved 200 grader varmluft i forvarmet ovn, og hviler herefter i 10 min.
- Nordisk brød fugtes let og lunes 13-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.
- Julesauce bringes i kog i en gryde under omrøring.
- Rødkål varmes 5-7 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.
- Kirsebærsauce lunes i en gryde (kan også nydes kold).