|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | – VEJLEDNING LUKSUS JULEBUFFET –  **I skal nu til at nyde Gaudiums eksklusive Luksus Julebuffet. Vi håber, at I vil synes godt om maden. Send gerne din feedback til os på mail.  Alle som giver feedback deltager hver måned i lodtrækningen om et gavekort til Gaudium på 1.000 kr.**  **VIGTIG INFORMATION**   * Det er tiltænkt, at alle retter serveres sammen som buffet. * Svinemørbraden skal skæres i tyndeskiver. * Der er 1 andelår pr. person * Vend salaten med sennepsvinaigrette lige inden servering (sennepsvinaigrette er pakket sammen med salaten i en lille bøtte). * Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret. Ønsker I det lunt, se under opvarmning. * Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet. * Alt der skal varmes i ovn, skal varmes i forvarmet varmluftsovn ved 200°C   **SÅDAN ER JERES MENU PAKKET**   1. Kartoffel vendt med løvstikke og brunet smør 2. Klassisk hjemmelavet ris a la mande med mandler 3. Confiteret andelår (1 stk andelår pr. person) 4. Svinemørbrad med karamelliserede løg 5. Julesalat af sprød kål med tranebær, ristede græskarkerner og sennepsvinaigrette 6. Hjemmelavet rødkål 7. Gaudiums karrysild med modnede sild, karrycreme, rødløg og kapers krydderurter 8. Hønsesalat af kyllingebryst med asparges, svampe, bacon og krydderurter 9. Brun julesauce – kalvefond – rødvin 10. Hjemmelavet kirsebærsauce 11. Friskbagt hjemmelavet nordisk brød 12. Friskbagt rugbrød   **OPVARMNING**  ALT DER SKAL VARMES I OVN, SKAL VARMES I FORVARMET VARMLUFTSOVN VED 200°C  LÅG TAGES AF BAKKERNE INDEN DE SÆTTES I OVNEN.   * Svinemørbrad varmes 10-12 min. Kødet skal hvile i 10-15 min. Herefter skæres kødet i tynde skiver. * Andelår varmes 18-22 min. og hviler herefter i 10 min. Varmes med svinemørbrad. * Kartofler varmes 15-17 min. Varmes mens kødet hviler. * Svesker og æbler varmes i 5-7 min. * Nordisk brød kan varmes ved at fugte det let og lune i 13-15 min. * Julesauce bringes i kog i en gryde under omrøring. * Rødkål varmes 5-7 min. (kan også lunes i en gryde under omrøring). * Kirsebærsauce lunes i en gryde (kan nydes kold). |  |