



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 KØKKENCHEFENS 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. Ristede kartofler vendt i brunet smør og løvstikke.
2. Rosa langtidsstegt kalvesteg.
3. Svinemørbrad marineret i timian, hvidløg og rosmarin.
4. Varmrøget laks rørt med cremefraiche og purløg. Serveret med syltede radiser og ærteskud.
5. Dampede perlebyg vendt med persille, citron, syltede rødløg og bagt fennikel.
6. Babyspinatsalat med soltørrede tranebær og saltristede græskarkerner. Hertil reduktion af honning og balsamico.
7. Nordisk kold bearnaiscreme.
8. Friskbagt nordisk brød.
9. Chokoladecake 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 ca. 15 min. Herefter skærer I kødet i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene - ellers vil kødet ikke være mørt (kan ses når I vender stegen om).
- Svinemørbrad varmes i ca. 10-12 min. ved 200 grader (varmluft) i forvarmet ovn, og hviler herefter i 10 min. Skæres herefter i tynde skiver inden servering.
- Kartoffler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader (varmluft) (sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler).
- Brød fugtes let 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 (kan ses når I vender stegen om).
2. Svinemørbrad skæres i tynde skiver inden servering.
3. Vend salaten med honning/balsamico inden servering.
4. Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret.