



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

---

# EKSKLUSIV MENU

---



## GAUDIUM LEVERER EKSKLUSIV 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.

TLF: +45 30 70 52 02 | [GAUDIUM@GAUDIUM.DK](mailto:GAUDIUM@GAUDIUM.DK)

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

# EKSKLUSIV MENU

---

## VIGTIG INFORMATION

- Oksekødet skal 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)
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret (kan varmes – se under "Opvarmning")

## SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Små kartofler – rosmarin – porrer
2. Mør okse – langtidsstegt – saftig & smagfuld
3. Salat af dampede perlebyg – bagt græskar – skalotteløg – granatæble – persille
4. Nordisk kold bearnaisecreme – frisk estragon
5. Brød – friskbagt – hjemmelavet

## OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft
  - Sikre dig at ovnen er 200 grader, inden du fortsætter
- Tag lågene af de bakker, som skal varmes
- Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
  - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver på TVÆRS af kødfibrene (fibrene kan tydeligt ses, når stegen vendes med fedtkanten nedad)
- Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15 min. ved 200 grader varmluft
- Brødet kan fugtes let, og lunes 8-10 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.

---

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

*Stefan N.*

Køkkenchef hos Gaudium