

VEJLEDNING TIL

BØF DELUXE 3 RETTERS MENU

I skal nu til at nyde en lækker menu fra Gaudium. Vi håber I vil synes godt om maden.

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. Kartofler vendt med brunet smør og timian
2. Bøf af okse med saute af skovsvampe vendt i skalotteløg, hvidløg og citron. Hertil ærteskud
3. Nordisk kold bearnaisecreme
4. Tun og skaldyr rørt med mild sennepscreme, rødløg og dild. Serveret med syltede rødløg og ærteskud
5. Kage med chokolademousse, toppet med nødder og frysetørret rabarber
6. Friskbagt nordisk brød med kerner

OPVARMNING

- Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen
- Bøffen varmes i ca. 10 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og hviler herefter i 15 min.
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler)

VIGTIG INFORMATION

- Kage med chokolademousse sættes på køl og tages ud lige inden servering
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret.
- Bøffen skæres over på midten inden servering
- Menuen er tiltænkt som 3 retters tallerkenanretning se "bagsiden" for vejledning til tallerkenanretning
- OBS! Ærteskuddene skal fordeles mellem forret og hovedret



Vejledning til anretning af forret:

- Tun & Skaldyr formes som et æg med 2 spiseskeer, og lægges midt på tallerkenen.
- Syltede rødløg lægges rundt om Tun & Skaldyr.
- Der pyntes af med krydderurter oven på.

Vejledning til anretning af hovedret:

- Sauté af svampe lægges på langs i midten af tallerkenen.
- Kartoffler lægges til venstre for svampene.
- Bøffen skæres over på midten, og anrettes på skrå oven på svampene
- Den kolde bearnaiscreme lægges til højre for bøffen
- Der pyntes med krydderurter.

Vejledning til anretning af dessert:

- Kage med chokolademousse er anrettet, og den skal blot serveres

