

## VEJLEDNING TIL EKSKLUSIV MENU

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

### SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartoffel stegt med rosmarin og porrer
2. Mør oksesteg lagt på karamelliserede løg
3. Dampede perlebyg vendt bagt græskar, skalotteløg, granatæble og persille
4. Nordisk kold bearnaisecreme med frisk estragon
5. Friskbagt brød med kerner

### OPVARMNING

- **Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen**
- Oksekødet varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. Kødet skal hvile i 10-15 min. Oksekødet 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).
- Kartoffler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler)

### VIGTIG INFORMATION

- Oksekødet skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen om).
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret.

**NB! Har du tilvalgt laks:** Laks er tilbehør til menuen. Det ikke en forret. Laksen er god til fx brødet, men er også godt for sig selv.

**NB! Har du tilvalgt kage:** Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering