

VEJLEDNING TIL NORDISK 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. Kartoffel stegt med rosmarin og porrer
2. *** Skindstegt unghane marineret i lime og honning ***
3. Salat af sprød kål med frysetørret blåbær, saltristede græskarkerner og grovkornet sennepsemulsion
4. Nordisk inspireret pesto
5. Friskbagt brød med kerner

OPVARMNING

- Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen
- Unghane varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og hviler herefter i 10 min. ***Unghane er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed
- ***Tjek om unghanebrystet er gennemstegt inden servering. Blodårer ved ben kan farve kødet rødligt – det betyder ikke, at det er råt***
- Kartoffler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler)

VIGTIG INFORMATION

- Der er et unghanebryst pr. kuvert.
- Vend salaten med grovkornet sennepsemulsion inden servering
- 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