

VEJLEDNING TIL OPVARMNING 3 RETTERS MENU

I skal nu til at nyde en restaurant oplevelse derhjemme fra Gaudium

For at opnå det optimale resultat er det vigtigt at i følger vejledningen for både opvarmning og anretning

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartofler vendt med brunet smør og løvstikke
2. Rosastegt kalve lagt på saute af skovsvampe vendt i skalotteløg, hvidløg og citron. Hertil ærteskud
3. Rødvinsauce lavet på kalvefond
4. Tun og skaldyr rørt med mild sennepscreme, rødløg og dild. Serveret med syltede rødløg og ærteskud
5. Chokoladekage med hvid chokolademousse, toppet med havtorn og frysetørret jordbær
6. Friskbagt nordisk brød med kerner

OPVARMNING

- **Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen**
- Kalv varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og hviler herefter i 10 min.
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler)
- Sauce koges op i en gryde under omrøring ved lav varme

VIGTIG INFORMATION

- Kalvekødet skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene – ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når i vender stegen om)
- Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret.
- 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 3 RETTERS MENU

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 ligges i en cirkel i bunden af tallerkenen.
- Kartoffler ligges til venstre for svampene.
- Kalven skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt. (kødfibrenes retning ses tydeligt når stegen vendes med fedtkanten nedad).
- Det skiveskårede kød lægges halvt på kartoflerne og halvt på svampene, således at man stadig kan se begge dele.
- Saucen anrettes rundt om selve anretningen.
- Der pyntes med krydderurter.

Vejledning til anretning af dessert:

- Chokoladekagen med hvid chokolademousse er skåret ud og pyntet, så den skal blot serveres

