

VEJLEDNING TIL MORTENSAFTEN MENU

**I skal nu til at nyde en lækker menu fra Gaudium.
Vi håber, at 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.

VIGTIG INFORMATION

- Laksen rørt med hummer skal portionsanrettes på tallerkenen. Laksen formes som et æg og lægges midt på tallerkenen. Der pyntes af med syltede radiser og kørvel
- Der er 1 stk. and pr. kuvert
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret
- Kagen sættes på køl og tages ud lige inden servering

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler – timian – smør
2. Ribsgelé – hjemmelavet
3. Andelår – confiteret – sprødstegt (1 stk. pr kuvert)
4. Rødkål – hjemmelavet
5. Rødvinsauce – kalvefond
6. Æbler & svesker – rødløg – timian
7. Varmrøget laks - rørt - hummer & dildcreme - syltede radiser - kørvel
8. Kraftig chokoladecake - hvid chokolade - frysetørret hindbær
9. Friskbagt brød

OPVARMNING

- Husk at tage lågene af bakkerne, inden de sættes i ovnen
- Andelår varmes ca. 20 min. ved 220 grader varmluft i forvarmet ovn, og hviler herefter i ca. 15 min. **Skriv herefter ovnen ned til 200 gr. varmluftsovn og tilbered de øvrige elementer ved denne temperatur**
- Kartofler med brunet smør og timian varmes i ca. 15 min.
- Æbler og svesker varmes i ca. 8 min.
- Hjemmelavet rødkål varmes i ca. 8 min.
- Rødvinsaucen koges op i en gryde under omrøring