



GAUDIUM

LUKSUS TAKE AWAY

MORTENSAFTEN MENU



GAUDIUM LEVERER LUKSUSMAD I SÆRKLASSE

Vi skaber lækre madoplevelser via brugen af rene kvalitetsråvarer.
Forvent altid den højeste madkvalitet når du bestiller hos os.
Vi har mange glade kunder og vi glæder os over, at I skal smage
vores mad i dag.

Vi leverer til private selskaber og firmaarrangementer, store som små.
Fra 2 - 1.000 kuverter pr. selskab.

TLF: +45 30 70 52 02 - GAUDIUM@GAUDIUM.DK

WWW.GAUDIUM.DK

VEJLEDNING TIL MORTENSAFTEN MENU

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 skal portionsanrettes på tallerkenen. Laksen formes som et æg og lægges midt på tallerkenen. Der pyntes af med syltede radiser og ærteskud
- Der er 1 stk. and pr. kuvert
- Brødet er tilbehør til forretten
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartofler vendt med brunet smør og timian
2. Hjemmelavet ribsgele
3. Sprødstegte andelår (1 stk. pr kuvert)
4. Hjemmelavet rødkål
5. Rødvinsauce lavet på kalvefond
6. Æbler og svesker vendt med rødløg og timian
7. Varmrøget rørt laks med creme fraiche og purløg. Serveret med syltede radiser og ærteskud
8. Friskbagt nordisk brød med kerner

OPVARMNING

- Tag lågene af aluminiumsbakkerne, inden de sættes i ovnen
- Andelår varmes ca. 20 min. ved 220 grader varmluft i forvarmet ovn, og hviler herefter i ca. 15 min. **Skru 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