



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

---

# GOURMET BUFFET

---



## **GAUDIUM LEVERER EKSKLUSIV CATERING**

Vi skaber gode 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 til at levere mad til din fest.

Vi leverer til firmaarrangementer og private selskaber - store som små.

TLF: +45 30 70 52 02 - [GAUDIUM@GAUDIUM.DK](mailto:GAUDIUM@GAUDIUM.DK)  
[WWW.GAUDIUM.DK](http://WWW.GAUDIUM.DK)

# VEJLEDNING TIL GOURMET BUFFET

.....

**I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium.  
Vi håber at I vil synes godt om maden! Vi modtager gerne feedback.  
Alle som giver feedback deltager hver måned i lodtrækningen om  
et gavekort til Gaudium på 1.000 kr.**

Vi har lagt stor passion i tilberedningen af jeres menu. Derfor er det vigtigt I følger nedenstående for at få det optimale resultat.

## VIGTIG INFORMATION

1. Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering.
2. Oksekødet skal skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen om).
3. Svinemørbraden skæres i tynde skiver inden serveringen.
4. Vend salaten inden servering.
5. Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret.  
Hvis I ønsker det varmt, fugtes det let og varmes i 12-15 min.

## SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede kartofler vendt med brunet smør og timian.
2. Mør oksesteg lagt på karamelliserede løg.
3. Svinemørbrad marineret i timian, hvidløg og rosmarin.
4. Tun & Skaldyr rørt med mild sennepscreme, rødløg og dild.  
Serveret med syltede radiser og ærteskud.
5. Dampede perlebyg vendt med persille, citron, syltede rødløg og bagt fennikel.
6. Grøn salat med granatæblekerner, saltristede græskarkerner samt reduktion af honning og balsamico.
7. Nordisk kold bearnaiscreme med frisk estragon.
8. Friskbagt nordisk brød med kerner.
9. Chokolademoussekage med knas af hvid chokolade og frysetørret jordbær.

## OPVARMNING (Obs: Husk at tage lågene af inden bakkerne placeres i ovnen)

- Oksekødet varmes i ca. 15-17 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).
- Svinemørbrad varmes i ca. 10-12 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og hviler herefter i ca. 10 min. Svinemørbrad skæres i tynde skiver inden servering.
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.  
(Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler).
- Brødet kan fugtes let og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.