



GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

GRAND PRESTIGE 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

WWW.GAUDIUM.DK

GRAND PRESTIGE BUFFET

I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium.

Vi har lagt stor passion i tilberedningen af jeres menu. Det er derfor vigtigt, at I læser hele vejledningen, inden I går i gang.

VIGTIG INFORMATION

- Der er vedlagt flotte menukort, der kan opsættes på buffetbordet, så gæsterne kan se hvad buffeten indeholder
- Kagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend salaten inden servering
- Okse- og kalvekød skal skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene, ellers vil kødet ikke være mørt
- Kyllingebryst skæres i 5-7 skiver pr. bryst
- Svinemørbrad skæres i tynde skiver

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Små kartofler - smør - timian
2. Mør okse - langtidsstegt - saftig og smagfuld
3. Mør kalv - langtidsstegt - mør og saftig
4. Kyllingebryst - timian - rosmarin - hvidløg
5. Svinemørbrad - honning - lime
6. Salat af sprød kål - soltørrede blåbær - saltristede græskarkerner - grovkornet sennepsemulsion
7. Fyldig salat - dampede perlebyg - persille - citron - syltede rødløg - bagt fennikel
8. Rødvinsauce - kalvefond
9. Kraftig chokoladecake - hvid chokolade - frysetørrede hindbær
10. Nordisk bearnaisecreme - kold - frisk estragon
11. Pasta strozzapreti - trøffelolie - skovsvampe - syltede rødløg - timian - persille
12. Varmrøget laks & hummer - rørt - urtecreme - frisk dild - fintsnittede skalotteløg - syltede rødløg - toppet med krydderurter
13. Lasagnette di farfalle - vegetarisk pastaret - tomatcreme - timianristede rodfrugter - karamelliserede løg - toppet med pesto
14. Friskbagt focaccia - havsalt - rosmarin

OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft, og tag lågene af de bakker der skal varmes
 - o Okse- og kalvekød varmes i ca. 15-17 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver på TVÆRS af kødfibrene (fibrene kan tydeligt ses, når stegen vendes med fedtkanten nedad)
 - o Kyllingebryst varmes i ca. 15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - ***Kyllingebryst er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed
 - Tjek om kyllingebryst er gennemstegt efter hviletiden
 - Skal skæres i 5-7 skiver pr. bryst
 - o Svinemørbrad varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
 - o Rødvinsaucen koges op i en gryde under omrøring
 - o Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15 min. og lasagnette varmes i ca. 10-12 min.

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium