



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIV CATERING

---

# SOMMERBUFFET

---



## 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)

# SOMMERBUFFET

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 lige inden servering
- Oksekødet skal skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene ellers vil kødet ikke være mørt
- Kyllingebryst skæres i 5-7 skiver pr. bryst

## SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartoffelsalat - små sommerkartofler - skalotteløg - purløg - syltede gulerødder - mild sennepscreme
2. Mør okse - langtidsstegt - saftig og smagfuld
3. Kyllingebryst - timian - hvidløg - rosmarin
4. Pastasalat - pasta orecchiette - basilikumpesto - grillede peberfrugter
5. Nordisk bearnaisecreme - kold - frisk estragon
6. Sprød grøn salat - cherrytomater - ristede græskarkerner - honning & balsamico reduktion
7. Lasagnette di farfalle - vegetarisk pastaret - tomatcreme - timianristede rodfrugter - karamelliserede løg - toppet med pesto
8. Friskbagt focaccia - havsalt - rosmarin
9. Hindbærmousse & chokoladekage - høvlet hvid chokolade - frysetørrede hindbær

## OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft, og tage lågene af de bakker der skal varmes
  - o Oksekød 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.)
    - \*\*\*Kyllingebrystet 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 Mens kødet hviler varmes lasagnette i ca. 10-12 min.

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium