



GAUDIUM

EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

LUKSUS JULEBUFFET



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

VEJLEDNING TIL LUKSUS JULEBUFFET

I skal nu til at nyde Gaudiums Lüksus Julebuffet. Vi håber, at I vil synes godt om maden. Send gerne din feedback til os på mail. 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, at I følger nedenstående vejledning for at få det optimale resultat.

VIGTIG INFORMATION

- Det er tiltænkt, at alle retter serveres sammen som buffet.
- Svinemørbrad skæres i tynde skiver.
- Der er 1 andelår pr. person.
- Krydderurter skal fordeles på karrysild (8) og hønsesalat (9).
- Vend salaten med sennepsvinaigrette lige inden servering (sennepsvinaigrette er pakket sammen med salaten i en lille bøtte).
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret.
- Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet.
- Alt der skal varmes i ovn, skal varmes i forvarmet varmluftsovn ved 200°C.

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartofler vendt med løvstikke og brunet smør.
2. Confiteret andelår (1 stk andelår pr. person).
3. Hjemmelavet rødkål.
4. Brun julesauce – kalvefond – rødvin.
5. Æbler & svesker med timian og rødløg.
6. Julesalat af sprød kål med tranebær, ristede græskarkerner og sennepsvinaigrette.
7. Svinemørbrad med karamelliserede løg.
8. Gaudiums karrysild med modnede sild, karrycreme, rødløg, kapers og krydderurter.
9. Hønsesalat af kyllingebryst med asparges, svampe, bacon og krydderurter.
10. Klassisk hjemmelavet ris a la mande med mandler.
11. Hjemmelavet kirsebærsauce.
12. Friskbagt hjemmelavet brød.
13. Friskbagt rugbrød.

OPVARMNING (Alt der skal varmes i ovn, skal varmes i forvarmet varmluftsovn ved 200°C. Læg tages af bakkerne inden de sættes i ovnen.)

- Svinemørbrad varmes 10-12 min. Kødet skal hvile i 10-15 min. Herefter skæres kødet i tynde skiver.
- Andelår varmes 18-22 min. og hviler herefter i 10 min.
- Kartofler varmes 15-17 min. Varmes mens kødet hviler.
- Æbler og svesker varmes i 5-7 min.
- Julesauce bringes i kog i en gryde under omrøring.
- Rødkål varmes 5-7 min. (kan også lunes i en gryde under omrøring).
- Kirsebærsauce lunes i en gryde (kan nydes kold).