



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 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
- Det er tiltænkt, at alle retter serveres sammen som buffet
- Svinemørbraden 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 (kan varmes – se under "Opvarmning")
- Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Små ristede kartofler – løvstikke – smør
2. Andelår – confiteret (1 stk. andelår pr. person)
3. Rødkål – hjemmelavet
4. Brun julesauce – kalvefond – rødvin
5. Æbler & svesker – timian – rødløg
6. Julesalat – sprød kål – tranebær – ristede græskarkerner – sennepsvinaigrette
7. Svinemørbrad – timian – hvidløg – rosmarin – karamelliserede løg
8. Gaudiums karrysild – gammeldags modnede sild – karrycreme – rødløg – kapers – krydderurter
9. Hønsesalat – rørt – kyllingebryst – asparges – svampe – krydderurter
10. Ris a la mande – hjemmelavet – klassisk – mandler
11. Kirsebærsauce – hjemmelavet
12. Brød – friskbagt – hjemmelavet
13. Friskbagt rugbrød

OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft
 - Sikre dig at ovnen er 200 grader, inden du fortsætter
- Tag lågene af de bakker, som skal varmes
- Andelår og svinemørbrad varmes ved 200 grader varmluft
 - Andelår varmes i ca. 18-22 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
 - Svinemørbrad varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
- Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15-17 min. ved 200 grader varmluft
- Æbler og svesker varmes i 5-7 min. Ved 200 grader varmluft
- Rødkål varmes i 5-7 min. Ved 200 grader varmluft (kan også varmes i en gryde under omrøring)
- Julesauce bringes i kog i en gryde under omrøring
- Kirsebærsauce kan lunes i en gryde under omrøring
- Brødet kan fugtes let, og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium