

VEJLEDNING TIL EKSKLUSIV 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 via mail, 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 for at få det optimale resultat.

VIGTIG INFORMATION

- Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering
- Oksekødet skal 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 skæres i tynde skiver
- Vend kålsalaten inden servering
- Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret (kan varmes – se under opvarmning).

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Kartofler vendt med smør og paprika
2. Mør langtidsstegt okse
3. Svinemørbrad marineret i timian, rosmarin og hvidløg
4. Pasta strozzapreti vendt med nordisk pesto og syltede rødløg
5. Urtecreme
6. Salat af sprød kål med soltørrede tranebær, saltristede græskarkerner og sennepsemulsion
7. Friskbagt brød
8. Mørk chokolademoussekage med hvid chokolade og solbærdrys

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

- Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader. Kødet skal hvile i 10-15 min. efter opvarmning. 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. 12 - 15 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader, og hviler herefter i 10 min. Svinemørbrad skæres i tynde skiver
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader (sæt kartoflerne ind mens kødet hviler)
- Brødet kan fugtes let og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluftsovn