VEJLEDNING TIL NY SUPREME 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 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 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 om)
- Unghanebrystet skæres i 3-5 skiver pr. bryst
- Vend salaten inden servering.
- Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret. Hvis I ønsker det varmt, fugtes det let og varmes i 12-15 min.

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede kartofler vendt med smør og timian
2. Mør oksesteg
3. Unghane marineret i honning og lime
4. Varmrøget laks rørt med cremefraiche og purløg. Serveret med syltede radiser og krydderurter.
5. Salat af dampede perlebyg vendt med timianbagte gulerødder, granatæble, skalotteløg og estragon.
6. Salat af sprød kål med tørrede tranebær, saltristede solsikkekerner og nordisk pesto
7. Kold rød bearnaisecreme med frisk estragon.
8. Friskbagt nordisk brød.
9. Chokoladekage med hvid chokolade og frysetørret hindbær

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

- Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. Kødet skal hvile i 10-15 min. 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).
- Unghane varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader, og hviler herefter i 10 min. ***Unghane er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed. Tjek om unghanebrystet er gennemstegt inden servering
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft. (Sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler).
- Brødet kan fugtes let og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluft.