

VEJLEDNING TIL NY PREMIUM 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

1. Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering.
2. 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)
3. Unghanebrystet skæres i 3-5 skiver pr. bryst
4. Vend salaten inden servering.
5. 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. **Små kartofler – rosmarin – porrer**
2. **Mør okse – langtidsstegt – saftig & smagfuld**
3. **Unghane – honning – lime**
4. **Varmrøget laks – rørt – creme fraiche – purløg – syltede radiser – krydderurter**
5. **Salat af dampede perlebyg – bagt græskar – skalotteløg – granatæble – persille**
6. **Salat af sprød kål – soltørrede blåbær – saltristede græskarkerner – grovkornet sennepsemulsion**
7. **Nordisk kold bearnaisecreme – frisk estragon**
8. **Brød – friskbagt – hjemmelavet**
9. **Kraftig chokoladecake – karamel – frysetørrede 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.