

VEJLEDNING TIL UNIKA 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

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 med fedtkanten nedad)
3. Svinemørbrad skæres i tynde skiver
4. Vend den grønne salat inden servering
5. Brødet er friskbagt så det kan nydes som det er leveret (kan varmes – se under opvarmning).

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler – smør – paprika
2. Mør okse – langtidsstegt – saftig & smagfuld
3. Svinemørbrad – timian – hvidløg – rosmarin
4. Pastasalat – strozzapreti pasta – nordisk pesto – syltede rødløg
5. Trøffelcreme
6. Sprød grøn salat – granatæble – ristede solsikkekerner – nordisk honning & balsamico reduktion
7. Brød – friskbagt – hjemmelavet
8. Chokolademoussekage – hvid chokolade – 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