

FORÅRSBUFFET SIGNATUR

I skal nu nyde en lækker buffet fra Gaudium.

Vi har lagt stor passion i tilberedningen af menuen, derfor er det vigtigt, at I læser hele vejledningen, inden I går i gang.

VIGTIG INFORMATION

- Vend salaten med nordisk pesto inden servering
- Kalvekødet skal skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene, ellers vil kødet ikke være mørt
- Svinemørbraden skæres i tynde skiver
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret (kan varmes hvis ønskes – se under ”Opvarmning”)

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET - Se numrene på bakkerne

1. Ristede små kartofler – smør – frisk persille
2. Mør kalv – langtidsstegt – saftig & smagfuld
3. Svinemørbrad – honning – lime
4. Varmrøget laks & skaldyr – rørt – mild sennepscreme – fintsnittede skalotteløg – frisk dild
5. Rød bearnaiscreme – frisk estragon (kold)
6. Grøn salat – cherrytomater – grønne sprøde bønner – nordisk pesto
7. Bagt forårsgrønt – honning – lime – estragon
8. Brød – friskbagt – hjemmelavet

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
- Varm kalvekødet og svinemørbraden ved 200 grader varmluft
 - Kalvekødet varmes i ca. 15-17 min. (Herefter hvile i 10-15 min)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver på TVÆRS af kødfibrene (Fibrene kan tydeligt ses, når stegen vendes med fedtkanten nedad)
 - Svinemørbraden varmes i ca. 12-15 min (Herefter hvile i 10 min)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
- Mens kødet hviler, varmes følgende ved 200 grader varmluft:
 - Kartoflerne varmes i ca. 15 min.
 - Bagte forårsgrønt varmes i ca. 8-10 min.
- Brødet er friskbagt. *Vi anbefaler, at det nydes, som det er leveret.* Hvis det ønskes serveret varmt, kan brødet fugtes let og lunes i 12-15 min. ved 200 grader varmluft

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

De bedste hilsner

Køkkenschef hos Gaudium