

SUBLIM BUFFET

.....

I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium.

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

VIGTIG INFORMATION

- Der er vedlagt flotte menukort, der **skal** opsættes på buffetbordet, så gæsterne kan se hvad buffeten indeholder
- Vend kålsalaten inden servering
- Kalvekødet 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
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret (kan varmes – se under ”Opvarmning”)

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Små kartofler – rosmarin – porrer
2. Mør kalv – langtidsstegt – saftig & smagfuld
3. Svinemørbrad – honning – lime
4. Pasta strozzapreti – trøffelolie – skovsvampe – syltede rødløg – timian – persille
5. Trøffelcreme
6. Salat af sprød kål – soltørrede tranebær – saltristede solsikkekerner – nordisk pesto
7. 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. (hviler herefter 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. (hviler herefter i 10 min.)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
- Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15 min. ved 200 grader varmluft
- Brødet kan fugtes let, og lunes 12-15 min. i forvarmet ovn ved 200 grader varmluftsovn

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

De bedste hilsner

Casper
Køkkenschef hos Gaudium