

# EFTERÅRSBUFFET

**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

- Kagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend de grønne salater lige 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

## SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. **Ristede små kartofler** – smør – løvstikke
2. **Mør kalv** – langtidsstegt – mør & saftig
3. **Svinemørbrad** – timian – rosmarin – hvidløg
4. **Svampe & trøffelpasta** – trøffelsauce – ristede marksvampe – spinat – parmesan (serveres varm)
5. **Pasta orecchiette** – basilikumpesto – grillede peberfrugter
6. **Sprød grøn salat** – cherrytomater – saltristede græskarkerner – honning & balsamico reduktion
7. **Salat af honning & timianbagte gulerødder** – lime – granatæble – grønkål
8. **Rødvinsauce** – kalvefond
9. **Vaniljedrøm** – vaniljekage & vaniljemousse – toppet med ristede mandler & sprøde frysetørrede kirsebær
10. **Friskbagt focaccia** – havsalt – rosmarin

## OPVARMNING

- Tænd ovnen, varm op til **200 grader varmluft**, og tag lågene af de bakker, der skal varmes
- Varm kalvekød og svinemørbrad
  - Kalvekød varmes i ca. 15-17 min. (hviler herefter i ca. 10-15 min.)
    - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver på **TVÆRS** af kødfibrene (fibrene kan tydeligt ses, når stegen vendes med fedtkanten nedad)
  - Svinemørbrad varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i ca. 10 min.)
    - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
- Mens kødet hviler, varmes følgende:
  - Kartofler varmes i ca. 15 min.
  - Svampe og trøffelpasta varmes i ca. 10-12 min.
  - Sauce koges op i en gryde under omrøring

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

**DE BEDSTE HILSNER**



Køkkenchef hos Gaudium