

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

- Der er vedlagt flotte menukort, der kan opsættes på buffetbordet, så gæsterne kan se hvad buffeten indeholder
- Banankagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend den grønne salat 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)
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler – smør – løvstikke
2. Mør kalv – langtidsstegt – saftig & smagfuld
3. Kyllingebryst – marineret i sød og røget tomat
4. Pastasalat – pasta orecchiette – basilikumspesto – grillede peberfrugter
5. Bagte rodfrugter – honning – lime – estragon
6. Sprød grøn salat – cherrytomater – ristede græskarkerner – honning & balsamico reduktion
7. Nordisk bearnaisecreme – kold – frisk estragon
8. Friskbagt focaccia – havsalt – rosmarin
9. Banankage – chokolademousse – toppet m. hvid & mørk chokolade
10. Nordisk bruschetta - timianbagte cherrytomater i flere farver - ricottacreme - timian- citron - toppet med kørvel. Serveret på sprøde fuldkornskiks fra Møn.

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 kyllingebryst 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)
 - Kyllingebryst varmes i 8-10 min.
 - Rodfrugter varmes i 10-12 min.
- Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15 min. ved 200 grader varmluft

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

De bedste hilsner



Køkkenchef hos Gaudium.