



GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

GOURMET BUFFET



GAUDIUM LEVERER EKSKLUSIV CATERING

Vi skaber gode madoplevelser via brugen af rene kvalitetsråvarer.
Forvent altid den højeste madkvalitet når du bestiller hos os.
Vi har mange glade kunder, og vi glæder os til at levere mad til din fest.

Vi leverer til firmaarrangementer og private selskaber - store som små.

TLF: +45 30 70 52 02 | GAUDIUM@GAUDIUM.DK

WWW.GAUDIUM.DK

GOURMET 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 kan opsættes på buffetbordet, så gæsterne kan se hvad buffeten indeholder
- Chokolademoussekagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend kålsalaten inden servering
- 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)
- Unghanebrystet skæres i 3-5 skiver pr. bryst

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler - rosmarin - porrer
2. Mør okse - langtidsstegt - saftig og smagfuld
3. Unghanebryst - timian - hvidløg - rosmarin
4. Rødvinsauce
5. Fyldig salat - dampede perlebyg - persille - citron - syltede rødløg - bagt fennikel
6. Salat af sprød kål - soltørrede tranebær - saltristede solsikkekerner - nordisk pesto
7. Nordisk bearnaisecreme - kold - frisk estragon
8. Pasta strozzapreti - trøffelolie - skovsvampe - syltede rødløg - timian - persille
9. Chokolademoussekage - hvid chokolade - solbærdrys
10. Varmrøget laks - rørt - creme fraiche - purløg - syltede radiser - krydderurter
11. Friskbagt focaccia - havsalt - rosmarin

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
- Oksekødet 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)
- Unghane varmes i ca. 15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - ***Unghane er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed.
 - Tjek om unghanebrystet er gennemstegt efter hviletiden. Skal skæres i 3-5 skiver pr. bryst
- Mens kødet hviler, varmes kartoflerne i ca. 15 min.
- Rødvinsaucen koges op i en gryde under omrøring

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium