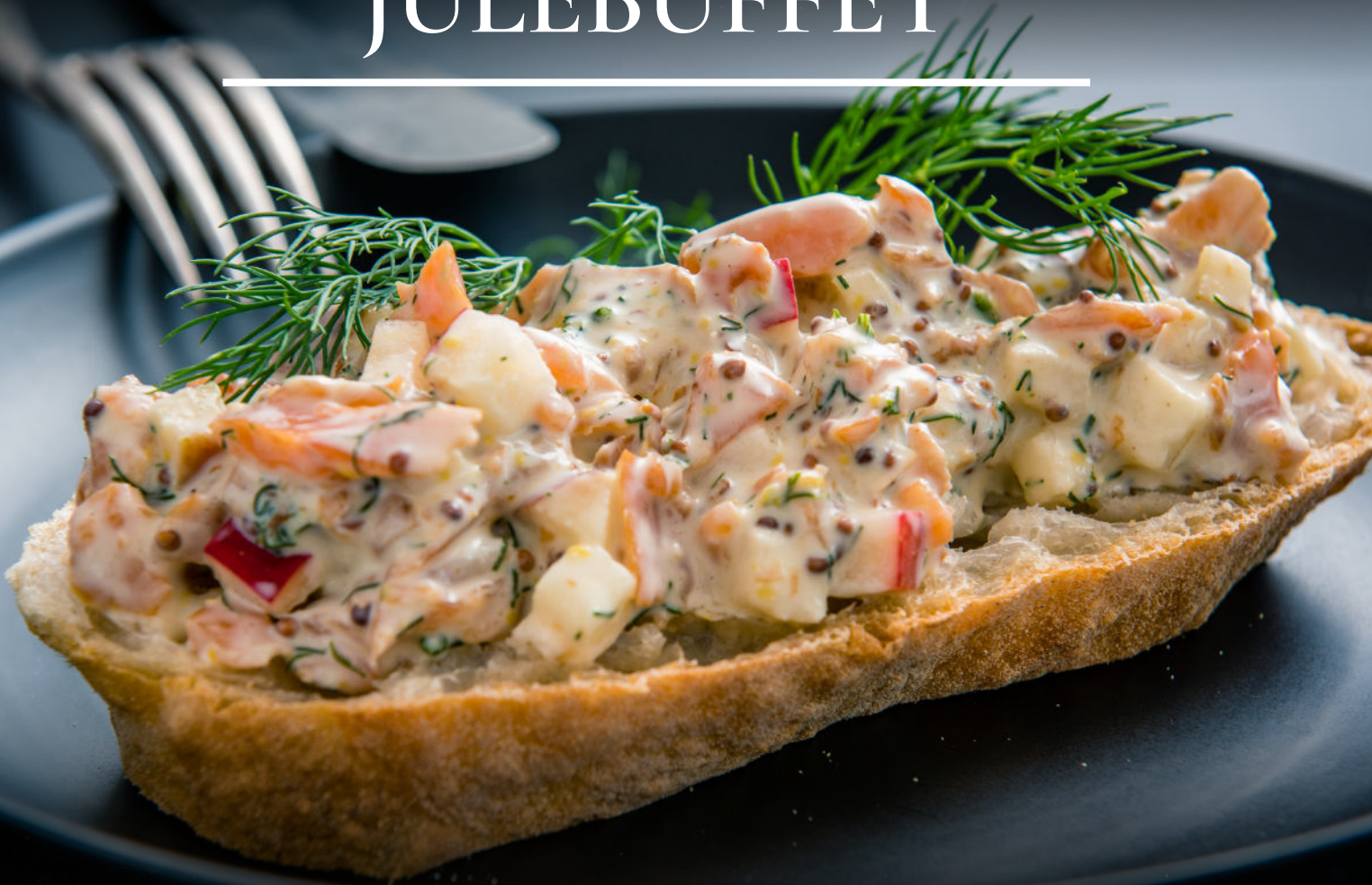




GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

GAUDIUMS KLASSISKE JULEBUFFET



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

GAUDIUMS KLASSISKE JULEBUFFET

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
- Det er tiltænkt, at menuen deles op i koldt, varmt og dessert
- Svinemørbraden skæres i tynde skiver
- Der er 1 stk. and pr. person
- Der er 3 frikadeller pr. person
- Der er 1 tartelet pr. person
- Krydderurter skal fordeles på karrysild (7) og hønsesalat (8)
- Kirsebærsaucen kan nydes kold eller opvarmet

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Andelår - confiteret (1 stk. and pr. person)
2. Svinemørbrad - timian - hvidløg - rosmarin - karamelliserede løg
3. Frikadeller af kalv - pandestegte og gyldne
4. Tarteletter m. høns i asparges - persille
5. Rødkål - hjemmelavet
6. Hjemmesyltede agurker
7. Gaudiums karrysild - gammeldags modnede sild - karrycreme - rødløg - kapers - krydderurter
8. Hønsesalat - rørt - kyllingebryst - asparges - svampe - krydderurter
9. Koldrøget laks - rørt - mild grovkornet sennepscreme - sprøde æbler - frisk dild
10. Æggesalat - gurkemeje - strejf af citrus og karry - sort peber - purløg
11. Skinkesalat - finthakket - purløg - skalotteløg - estragon
12. Ris a la mande - hjemmelavet - klassisk - mandler
13. Kirsebærsaucen - hjemmelavet
14. Brød - friskbagt - hjemmelavet
15. Friskbagt - rugbrød

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
- Alt der skal i ovnen varmes ved 200 grader varmluft
 - Andelår varmes i ca. 18-22 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
 - Svinemørbrad varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - Frikadeller varmes i ca. 10-12 min.
 - Tarteletskaller varmes i ca. 5 min.
 - Rødkål varmes i 5-7 min. (kan også varmes i en gryde under omrøring)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
- Høns i asparges varmes i en gryde under omrøring
- Kirsebærsaucen kan lunes i en gryde under omrøring

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenschef hos Gaudium