



GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

UMAMI BUFFET 2025



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

UMAMI BUFFET 2025

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
- Citronkagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend salaten 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 (kan varmes - se under "Opvarmning")

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Flødebagte kartofler - timian - rosmarin
2. Mør kalv - langtidsstegt - saftig og smagfuld
3. Kyllingebryst - marineret i sød og røget tomat
4. Bagte cherrytomater - ricotta creme - kørvel - Dark sky (kan anrettes som forret)
5. Pasta Orecchiette - grønne asparges - basilikumspesto
6. Sprød grøn salat - cherrytomater - ristede græskarkerner - honning & balsamico reduktion
7. Umamicreme - oksejus - karamelliserede løg - timian
8. Friskbagt focaccia - havsalt - rosmarin
9. Italiensk citronkage - lemonmousse - hakket pistacie & hvid chokolade

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, flødebagte kartofler og kyllingebryst ved 200 grader varmluft
- Flødekartofler varmes i ca. 25 min.
- 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 ca. 10 min. (hviler herefter i 5 min.)

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium