

ITALIENSK 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
- Kagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend salaterne 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)
- Italienske kødboller og intens tomatsovs vendes sammen efter opvarmning
- Menuen er tiltænkt som en samlet buffet

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Patate al basilico - små kartofler - basilikumscreme - bagte cherrytomater - frisk persille (serveres kold)
2. Mør oksesteg - "Manzo tenero"
3. Italienske kødboller - m. intens tomatsovs
4. Lasagnette di farfalle - vegetarisk pastaret - tomatcreme - timianristede rodfrugter - karamelliserede løg - toppet med pesto (serveres varm)
5. Grillet peberfrugt & zucchini - pasta strozzapreti - bagte løg - estragonolie
6. Sprød, grøn salat - cherrytomater - saltristede græskarkerner.
Hertil honning/balsamico dressing
7. "Insalata di melone" melon - lime - hakkede hasselnødder - mynte
8. Italiensk citronkage - lemon mousse - pistacie & hvid chokolade
9. Trøffelcreme - "Crema di Tartufo"
10. Artiskokcreme "Crema di Carciofi"
11. Focaccia – rosmarin & salt - friskbagt

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 oksekødet, lasagnette, intens tomatsovs og italienske kødboller ved 200 grader varmluft
 - Lasagnette varmes i ca. 10-12 min.
 - 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)
 - Italienske kødboller varmes i ca. 7-8 min.
 - Intens tomatsovs varmes i ca. 10 min.

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenschef hos Gaudium