



GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

ITALIENSK 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

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 - frisk - toppet med pesto (serveres varm)
5. Grillet peberfrugt & zucchini - pasta strozzapretti - bagte løg - estragonolie
6. Sprød, grøn salat - cherrytomater - saltristede græskarkerner.
Hertil honning/balsamico dressing
7. "Insalate di melone" melon - lime - hakkede hasselnødder - mynte
8. Italiensk citronkage - lemon mousse - pistacie & hvid chokolade
9. Trøffelcreme - "Crema di Tartufo"
10. Artiskokcreme "Crema di caciofi"
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

Køkkenchef hos Gaudium