



GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

GRAND CRU 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

GRAND CRU 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
- Italiensk citronkage 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
- Svinemørbrad skæres i tynde skiver
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler - smør - timian
2. Mør okse - langtidsstegt - saftig og smagfuld
3. Unghanebryst - lime & honning
4. Svinemørbrad - timian - hvidløg - rosmarin
5. Fyldig salat - dampede perlebyg - bagt græskar - skalotteløg - granatæble - persille
6. Salat af sprød kål - soltørrede tranebær - saltristede solsikkekerne - nordisk pesto
7. Nordisk bearnaisecreme - kold - frisk estragon
8. Rødvinsauce - kalvefond
9. Italiensk citronkage - lemon mousse - hakket pistacie & hvid chokolade
10. Pasta strozzapreti - trøffelolie - skovsvampe - syltede rødløg - timian - persille
11. Varmrøget laks & hummer - rørt - urtecreme - frisk dild - fintsnittede skalotteløg - syltede rødløg - toppet med krydderurter
12. Nordisk svampebruschetta - ristede & cremede marksvampe - timian - citron - trøffelolie - toppet med krydderurter. Serveret på sprøde fuldkornskiks fra Møn
13. Friskbagt focaccia - havsalt - rosmarin

OPVARMNING

- Ristede og cremede svampe lunes i en gryde under omrøring
 - 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
 - Svinemørbraden varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver
 - 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

Køkkenschef hos Gaudium