GAUDIUM
EKSKLUSIV CATERING

GRAND CRU KLASSISK JULEBUFFET

TAK, FORDI I HAR VALGT GAUDIUM

Vi glæder os til, at I snart skal nyde en imponerende madoplevelse, tilberedt med stor passion.
Vi ønsker jer et dejligt arrangement og rigtig god fornøjelse.

Velbekomme!

TLF: +45 30 70 52 02 | GAUDIUM@GAUDIUM.DK

WWW.GAUDIUM.DK

GRAND CRU - KLASSISK JULEBUFFET

I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium.

Det er 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
- Der er 1 stk. and pr. person
- Der er 3 frikadeller pr. person
- Der er 1 tartelet pr. person
- Der er 1 fiskefilet pr. person
- Krydderurter skal fordeles på karrysild (8) og hønsesalat (9)
- Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Andelår - confiteret
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. Fiskefilet - hjemmelavet remoulade - frisk dild - citron
7. Hjemmesyltede agurker
8. Gaudiums karrysild - gammeldags modnede sild - karrycreme - rødløg - kapers - krydderurter
9. Hønsesalat - rørt - kyllingebryst - asparges - svampe - krydderurter
10. Koldrøget laks - rørt - mild grovkornet sennepscreme - sprøde æbler - frisk dild
11. Æggesalat - gurkemeje - strejf af citrus og karry - sort peber - purløg
12. Skinkesalat - finthakket - purløg - skalotteløg - estragon
13. Ris a la mande - hjemmelavet - klassisk - mandler
14. Kirsebærsauce - hjemmelavet
15. Friskbagt brød - koldhævet - hjemmelavet
16. Rugbrød - friskbagt

OPVARMNING

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft, og vent, til den er helt varm (VIGTIGT)
2. Tag lågene af, og sæt i ovnen. Start med det, der skal have længst tid, og sæt resten ind undervejs:
   - Andelår ca. 18-22 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
   - Svinemørbrad ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
   - Frikadeller ca. 10-12 min.
   - Fiskefilet ca. 5-7 min.
   - Rødkål ca. 5-7 min. (kan også varmes i en gryde under omrøring)
   - Tarteletskaller ca. 5 min.
3. Varm høns i asparges i en gryde under omrøring
4. Kirsebærsaucen kan lunes i en gryde under omrøring
5. Skær svinemørbraden i tynde skiver, når den har hvilet

Jeg ønsker jer og jeres gæster en dejlig madoplevelse.

DE BEDSTE HILSNER

Stefan N

Køkkenchef hos Gaudium