

VEJLEDNING TIL LUKSUS PÅSKEMENU

**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

- Det er tiltænkt, at menuen deles op i koldt, varmt og dessert
- Svinemørbraden skæres i tynde skiver
- Krydderurter skal fordeles på karrysild (8) og hønsesalat (9)
- Kagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Svinemørbrad – timian – hvidløg – rosmarin – karamelliserede løg
2. Frikadeller af kalv - pandestegte og gyldne
3. Tarteletter m. høns i asparges
4. Rødkål – hjemmelavet
5. Fiskefilet – hjemmelavet remoulade – frisk dild – citron
6. Hjemmesyltede agurker
7. Gaudiums karrysild – gammeldags modnede sild – karrycreme – rødløg – kapers – krydderurter
8. Hønsesalat – rørt – kyllingebryst – asparges – svampe – krydderurter
9. Citronfromage kage – blød kagebund med citronfromage – toppet med hvid chokoladeknas & pistacie
10. Koldrøget laks – rørt – mild grovkornet sennepscreme – sprøde æbler – frisk dild
11. Æggesalat - gurkemeje - strejf af citrus og karry - sort peber – purløg
12. Brød – friskbagt – hjemmelavet
13. Friskbagt - rugbrød

OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft, og tag lågene af de bakker, som skal varmes
 - Fiskefilet varmes i ca. 5-7 min.
 - Svinemørbrad varmes i ca. 12-15 min. (hviler herefter i 10 min.)
 - Frikadeller varmes i ca. 10-12 min.
 - Tarteletskaller varmes i ca. 5 min.
 - Rødkål varmes i ca. 5-7 min. (kan også varmes i en gryde under omrøring)
 - Efter hviletid skæres svinemørbraden i tynde skiver
 - Høns i asparges varmes i en gryde under omrøring

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.

De bedste hilsner

Køkkenschef hos Gaudium