

SUBLIM - WEEKENDMENU

.....

**I skal nu til at nyde en lækker menu 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

- Kagen sættes på køl, og tages ud lige inden servering
- Vend salaten 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)

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler – smør – timian
2. Mør okse – langtidsstegt – saftig og smagfuld
3. Sauté af svampe og skalotteløg
4. Nordisk bearnaiscreme – kold – frisk estragon
5. Salat af honning & timianbagte gulerødder – lime – granatæble – grønkål
6. Kraftig chokoladekage – hvid chokolade – frysetørrede hindbær

OPVARMNING

- Tænd ovnen, og varm op til 200 grader varmluft
- Tag lågene af de bakker, som skal varmes
 - Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. (hviler herefter i 10-15 min.)
 - Svampene varmes i ca. 7 min.
 - Imens at kød hviler varmes kartoflerne i ca. 17 min.

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig madoplevelse.



De bedste hilsner

Køkkenchef hos Gaudium.