GAUDIUM
EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

LUKSUS 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

LUKSUS JULEBUFFET

VIGTIG INFORMATION

- Der er vedlagt flotte menukort, der skal opsættes på buffetbordet, så gæsterne kan se, hvad buffeten indeholder. QR-koden på menukortet fører til menuens allergenliste
- Det er tiltænkt, at alle retter serveres sammen som buffet
- Der er 1 andelår pr. person
- Krydderurter skal fordeles på karrysild (8) og hønsesalat (9)
- Vend kålsalaten inden servering
- Brødet er friskbagt, så det kan nydes, som det er leveret
- Kirsebærsauce kan nydes kold eller opvarmet

SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede små kartofler · smør · løvstikke
2. Andelår · confiteret (1 stk. andelår pr. person)
3. Rødkål · hjemmelavet
4. Brun julesauce · kalvefond · rødvin
5. Æbler & svesker · timian · rødløg
6. Julesalat · sprød kål · tranebær · saltristede græskarkerner · sennepsvinaigrette
7. Svinemørbrad · timian · hvidløg · rosmarin · karamelliserede løg
8. Gaudiums karrysild · gammeldags modnede sild · karrycreme · rødløg · kapers · krydderurter
9. Hønsesalat · rørt · kyllingebryst · asparges · svampe · krydderurter
10. Ris a la mande · hjemmelavet · klassisk · mandler
11. Kirsebærsauce · hjemmelavet
12. Friskbagt brød · koldhævet · hjemmelavet
13. Rugbrød · friskbagt

OPVARMNING & TILBEREDNING

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft, og vent, til den er helt varm (VIGTIGT)
2. Tag lågene af, og sæt kødet i ovnen: andelår (nr. 2) ca. 18-22 min., svinemørbrad (nr. 7) ca. 12-15 min.
3. Lad kødet hvile (andelår 10-15 min., svinemørbrad 10 min.). Imens:
   - Varm kartoflerne (nr. 1) i ca. 15-17 min.
   - Varm æbler og svesker (nr. 5) i 5-7 min.
   - Varm rødkålen (nr. 3) i 5-7 min. (kan også varmes i en gryde under omrøring)
   - Bring julesaucen (nr. 4) i kog i en gryde under omrøring
   - Kirsebærsaucen (nr. 11) kan lunes i en gryde under omrøring
4. Skær kødet, når det har hvilet
   - Svinemørbrad i tynde skiver

Jeg ønsker jer og jeres gæster en dejlig madoplevelse.

Stefan N

Køkkenchef hos Gaudium