GAUDIUM
EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

NYTÅRSMENU



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



OVERBLIK OVER 4-RETTERS NYTÅRSMENU

Læs hele vejledningen inden start

FORRET
Hummerbisque - cremet & smagfuld - serveret med smørristede kantareller & kejserhatte, tilsmagt med krydderurter og citron.
Hertil sprøde hjemmelavede croutoner og toppet med kørvel.

MELLEMRET
Varmrøget laks og hummer rørt med urtecreme, dild og fintsnittet skalotteløg.
Serveret med sprøde Bornholmske rugkiks og pyntet med krydderurter.

HOVEDRET
Rosastegt Signatur okse "mør og smagfuld", små kartofler smørristet med timian og vinterløg, sauté bestående af portobello, marksvampe, små skalotter og et strejf af trøffel. Hertil rødvinssauce lavet på kalvefond.
Pyntet med flotte krydderurter.

DESSERT
Gateau Marcel & Creme Anglaise - intens chokoladekage med blød mousse - "en ægte chokoladedrøm", vaniljecreme lavet med økologisk vanilje.
Hertil fløjlsblød hindbærcoulis og granulat af hvid chokolade og pistacie.

Sådan er menuen pakket - Se numrene på bakkerne

Forret, Mellemret og Hovedret:
10. Krydderurter - Skal fordeles, så det rækker til alle 3 retter

Forret:
1. Hummerbisque
2. Sprøde hjemmelavede croutoner
3. Smørristede kantareller og kejserhatte

Mellemret:
4. Bornholmske rugkiks
5. Rørt varmrøget laks & hummer

Hovedret:
6. Smørristede kartofler med vinterløg og timian
7. Rosastegt okse
8. Sauté af portobello, marksvampe og små skalotter med et strejf af trøffel
9. Rødvinssauce

Dessert:
11. Gateau Marcel chokoladekage
12. Creme anglaise
13. Hvid chokoladeknas & pistacie
14. Hindbærcoulis

Scan QR-koden herover og se allergenelisten til nytårsmenuen





VEJLEDNING TIL OPVARMNING OG ANRETNING

Vigtig information

- Alle retter skal tallerkenanrettes inden servering.
- Det er vigtigt at retterne ikke stilles på bordet som "tag selv".
- Tag lågene af alle bakkerne inden maden varmes.
- Oksen skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene. Ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrenes retning ses tydeligt når stegen vendes med fedtkanten nedad).

Forret

OPVARMNING

- Hummerbisque hældes i en gryde og opvarmes ved svag varme under konstant omrøring.
  - Vigtigt at bisquen kun kortvarigt kommer op at koge, da den ellers vil blive for tyk.

ANRETNING

- På bunden af de dybe tallerkener fordeles de smørristede kantareller & kejserhatte.
- Hæld den opvarmede suppe over svampene.
  - Fordel ca. 2 dl. pr. kuv.
- De sprøde croutoner anrettes på toppen af suppen lige inden serveringen.
  - Vigtigt – ellers bliver croutonerne bløde.
- Til sidst pyntes der med krydderurter.
  - Husk der også skal være krydderurter til Mellemret og Hovedret.

Mellemret

ANRETNING

- Fordel de Bornholmske rugkiks ud – 2 stk. pr. person.
- Med to teskeer formes den rørte laks & hummer som et æg.
  - Dette anrettes på de Bornholmske rugkiks, der efterfølgende lægges op på tallerkenen.
- Pynt med krydderurterne.
  - Husk der også skal være krydderurter til Hovedretten.
- Server retten kold. Nydes uden bestik.





Hovedret

OPVARMNING

- Tænd ovnen og varm den op til 200 grader varmluft.
- Sikr dig at ovnen er 200 grader inden du fortsætter.
  - Tag lågene af de bakker, som skal varmes.
  - Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. (Herefter hvile i 10 min.).
  - Efter hviletid skæres kødet i tynde skiver på tværs af fibrene.
- Mens kødet hviler, varmes følgende:
  - Kartoflerne varmes i ca. 15-17 min.
  - Sauté af portobello & marksvampe varmes i ca. 8-10 min.
- Saucen koges op i en gryde ved konstant omrøring.
  - Vigtigt denne kun kortvarigt kommer op at koge, da den ellers vil blive for tyk.

ANRETNING

- Sauté af portobello & marksvampe lægges i en cirkel i bunden af tallerkenen.
- Kartoflerne lægges til venstre for svampene.
- De tyndskårede okseskiver lægges halvt på kartoflerne og halvt på svampene.
  - Lægges så man stadig kan se begge dele.
- Saucen anrettes rundt om selve anretningen.
- Der pyntes med krydderurter.
  - Brug alle tilbageværende krydderurter.

Dessert

ANRETNING

- Læg én teskefuld creme anglaise på venstre side af tallerkenen, og "træk" den i en bue mod højre med skeen.
- Anret herefter kagen i den ende hvor der er mest creme anglaise.
- Brug en teske til hindbærcoulisen og lad det dryppe lidt tilfældigt rundt om kagen.
- Drys til sidst med hvid chokoladeknas & pistacie på kagen.

Jeg ønsker dig og dine gæster en dejlig nytårsaften.

DE BEDSTE HILSNER

Casper L

Køkkenchef hos Gaudium

