



Beste klant,

Hieronder kunt u de uitleg terugvinden hoe u best, onze met zorg bereide gerechten, kunt opwarmen en serveren.



HAPJES (alles met een gele sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Bavarois van rode paprika – gerookte forel – haring kaviaar	Kant-en-klaar (koud)	Kant-en-klaar
Glaasje konfijt van witloof – sinaasappel - Fazantenpaté	Kant-en-klaar (koud)	Kant-en-klaar
Gevulde champignon met feta en Breydelspek	5' in voorverwarmde oven van 180°C (zonder pastiek folie)	Kant-en-klaar, serveren op een bordje
Gegratineerde reuze mossel – aardpeer – zachte curry	5' in voorverwarmde oven van 180°C (zonder pastiek folie)	Kant-en-klaar, serveren op een bordje

VOORGERECHT		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Groene kruidencake met zalm (alles met een lichtgroene sticker op)	Kant-en-klaar (koud)	Met een taartschepper mooi in het midden van het bord plaatsen en de groene vinaigrette er rond druppelen. 
Kabeljauwhaasje – knolselder structuren – garnalensaus (alles met een lichtblauwe sticker op)	* Kabeljauw + knolselder in het bakje met plastic er nog op 15' in voorverwarmde oven van 160°C opwarmen * Sausbeker is microgolf bestendig; opwarmen in de microgolfoven of in een pot op het vuur	1. knolselderpuree in het midden van het bord 2. kabeljauw op de puree leggen 3. saus rond de vis 4. gefrituurde knolselder, knolselderschijven en grijze garnalen als afwerking 

SOEP (alles met een oranje sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Wortelcremesoep – kippengehaktballetjes - kervel	De soepbeker is microgolf bestendig; opwarmen in de microgolfoven of in een pot op het vuur.	Uitschenken in een soepbord/potje

HOOFDGERECHT (alles met een rode sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Kalkoenfilet – bospaddenstoelensaus – klasieke groentekrans – kroketten	<u>Groenten & Vlees:</u> Microgolfoven: gaatjes in de folie prikken, 5 à 10 minuten op de hoogste stand opwarmen Heteluchtoven: (met folie, GEEN gaatjes in folie prikken), 20 minuten in voorverwarmde oven van 160° C opwarmen. <u>Saus</u> Sausbeker is microgolf bestendig; opwarmen in de microgolfoven of in een pot op het vuur <u>Kroketten</u> 3 minuten afbakken in een friteuse van 180° C.	 

DESSERT (alles met een witte sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Saint Honoré gebakje	Kant-en-klaar (koud)	Serveren met vanillesaus

Geen waarborg, niets terug te brengen


Bedankt voor uw bestelling en smakelijk eten! Wij wensen u fijne eindejaarsfeesten! Peter De Grootte en team.

Beste klant,

Hieronder kunt u de uitleg terugvinden hoe u best, onze met zorg bereide gerechten, kunt opwarmen en serveren.

HAPJES (alles met een gele sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Bavarois van rode paprika – gerookte forel – haring kaviaar	Kant-en-klaar (koud)	Kant-en-klaar
Glaasje konfijt van witloof – sinaasappel - Fazantenpaté	Kant-en-klaar (koud)	Kant-en-klaar
Gevulde champignon met feta en Breydelspek	5' in voorverwarmde oven van 180°C (zonder pastiek folie)	Kant-en-klaar, serveren op een bordje
Gegratineerde reuze mossel – aardpeer – zachte curry	5' in voorverwarmde oven van 180°C (zonder pastiek folie)	Kant-en-klaar, serveren op een bordje

KOUD VOORGERECHT (alles met een zwarte sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Gemarineerde Sint-Jacobsnootjes - notenolie - crème van gerookte ganzenlever - hazelnoot – girolles – knolselder	Kant-en-klaar (koud)	Met een taartschepper mooi in het midden van het bord plaatsen en de plastic vorm verwijderen.



SOEP (alles met een roze sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Tom kha kai velouté met zeevruchten	De soepbeker is microgolf bestendig, opwarmen in de microgolfoven of in een pot op het vuur.	Uitschenken in een soepbord/potje

OPTIONEEL WARM VOORGERECHT (alles met een donkerblauwe sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
½ kreeft Thermidor met duxelle van champignons	In aluminium bakje zonder deksel 15 min opwarmen in een voorverwarmde oven van 180° C.	Kreeft in het midden van het bord plaatsen en saus bovenop doen



HOOFDGERECHT (alles met een donkergroene sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Hertenkalf haasje – klassiek wildgarnituren – 2 sausjes – kroketten	<u>Groenten</u> Microgolfoven: gaatjes in de folie prikken, 5 à 10 minuten op de hoogste stand opwarmen <u>Vlees:</u> Heteluchtoven: (met folie, GEEN gaatjes in folie prikken), 15 minuten in voorverwarmde oven van 160° C opwarmen. <u>Sausjes</u> Sausbeker is microgolf bestendig; opwarmen in de microgolfoven of in een pot op het vuur <u>Kroketten</u> 3 minuten afbakken in een friteuse van 180° C.	

DESSERT (alles met een grijze sticker op)		
Gerecht	Opwarmen	Serveren
Dessertcreatie met zanddeeg bodem – crème Dolce De Leche - sinaasappel	Kant-en-klaar (koud)	Serveren met vanillesaus

Geen waarborg, niets terug te brengen

Bedankt voor uw bestelling en smakelijk eten! Wij wensen u fijne eindejaarsfeesten! Peter De Grootte en team.