

Instructies voor het correct opwarmen van uw feestmenu

Hartelijk dank voor het vertrouwen dat u in ons stelt. Om het succes van uw gastronomisch feest te garanderen, geven wij u enkele tips met betrekking tot de voorbereiding. De temperatuur en de benodigde tijd voor het opwarmen van de gerechten zijn indicatief en hangen af van de apparaten die u thuis hebt.

Voordat u begint, raden wij aan een keukenschort aan te doen, om uw feestelijke kleding te beschermen

Warme Aperitief Hapjes

Warme aperitiefhapjes

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel van de schotel vermits die niet in de oven mag!

De schotel zelf is **niet** ovenvast en kan **niet** worden gebruikt in de oven.

Verwarm de hapjes ongeveer **10 minuten** op een oven grill. Serveer de hapjes op de transparante schotel aan uw gasten.

Soepen

Soepen

Verwarm de soep in een kookpot tot de soep net begint te koken.

Verwarm ondertussen uw soepborden in de oven op 80°C.

Verdeel de soep in verwarmde borden en serveer zo snel mogelijk.

Hoofdgerecht met vis

St. Jacobsschelpen

Gelieve de oven te verwarmen op **200°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in onze ovenvaste schaal ongeveer **10 tot 15 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Zeebaars met rozemarijn met citroensausje

Gelieve de oven te verwarmen op **170°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in onze ovenvaste schaal ongeveer **15 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Hoofdgerecht met vlees

Hinderragout

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek de ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer **25 tot 30 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Rundvlees filet met een fijne peperkoek saus

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in onze ovenvaste schaal ongeveer **15 à 20 minuten tot het vlees rood is**. Verleng met enkele minuten als u het vlees doorbakken wenst. Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Eendenborstfilet met vijgen

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in onze ovenvaste schaal ongeveer **15 – 20 minuten** tot het vlees rood is. Verleng met enkele minuten als u het vlees doorbakken wenst.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Gevuld parelhoen

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek de ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer **20 tot 25 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Kerst gehakt steak (maaltijd voor kinderen)

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek de ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in onze ovenvaste schaal ongeveer **20 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden.

Vegetarische hoofdmaaltijd

Feestelijke polenta met gegrilde groenten

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek onze ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer **30 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden

Groenten créaties van de chef in bladerdeeg

Gelieve de oven te verwarmen op **150°C**.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek onze ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer **30 minuten**.

Indien uw gasten meer tijd nodig hebben voor het voorgerecht, dan verminder de oventemperatuur tot 80°C, om het hoofdgerecht warm te houden

Bijgerechten

Groenten als bijgerechten

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek onze ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal op de temperatuur en gedurende dezelfde tijd als aangegeven voor uw vlees of vis.

Aardappelen, rijst, polenta en zoete aardappelen als bijgerechten

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Bedek de ovenvaste schaal met aluminiumfolie.

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal op de temperatuur en gedurende dezelfde tijd als aangegeven voor uw vlees of vis.

Warme borden en presentatie

Warme borden

Zet uw borden enkele minuten in de microgolfoven of zet uw borden ongeveer 10 minuten in de oven op 80°C.

Mocht u slechts één oven ter beschikking hebben dan kunt u, nadat de gerechten klaar zijn, de oventemperatuur verminderen tot 80°C om uw borden op te warmen.

Presentatie van de maaltijd

Plaats de verwarmde borden naast elkaar op het werkvlak.

Decoreer de borden afwisselend met vis / vlees, gevolgd door de bijgerechten.

Voeg de sauzen als allerlaatste toe.

Desserten

Traditionele kerststronk met boter crème

Neem 10 minuten voor het opdienen de kerststronk uit de koelkast.

Kersttronk Tiramisu Speculaas

Neem 10 minuten voor het opdienen de kerststronk uit de koelkast.

Kersttronk Sneeuw Wit uit witte chocolade

Neem 10 minuten voor het opdienen de kerststronk uit de koelkast.

Feestelijke chocoladetaart met kerstkruiden

Neem 10 minuten voor het opdienen de taart uit de koelkast.

Chocolade vanille taart

Neem 10 minuten voor het opdienen de taart uit de koelkast.

Witte Passie – amandelbiscuit met een fijn exotische fruitmousse

Neem 10 minuten voor het serveren de taart uit de koelkast.

Dessert glaasjes van de Chef

Neem de glaasjes uit de koelkast en serveer deze onmiddellijk.

**Lunchtime wenst jullie fijne, lekkere en
gezellige feestdagen!**