

Tipps zum Aufwärmen Ihrer Speisen

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns setzen und um den Erfolg Ihres Festes zu gewährleisten, möchten wir Ihnen Tipps und Tricks für das Aufwärmen der Gerichte mit auf den Weg geben. Die auf dieser Seite angegebenen Temperaturen sind Richtwerte und hängen von den Geräten ab, die Sie zu Hause verwenden.

Vor dem Start empfehlen wir, dass Sie eine Schürze umbinden, um Ihre festliche Kleidung zu schützen.

Warme Häppchenplatte

Bitte heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Die Häppchenplatte ist nicht ofenfest und kann nicht im Ofen verwendet werden. Wärmen Sie die Häppchen auf einem Backblech ca. **10 Minuten** auf. Sie können diese auf dem unserem Tablett servieren.

Vorspeisen

Suppen

Wärmen Sie die Suppe in einem Topf kurz auf, bis sie aufkocht und rühren Sie sie ein paar Mal um.

Während dessen wärmen Sie die Suppenteller oder Schalen im Ofen vor. Portionieren Sie die Suppe in den vorgewärmten Tellern und servieren Sie diese so schnell wie möglich.

Hauptgänge mit Fisch

Jakobsmuscheln

Heizen Sie Ihren Ofen auf **200°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa 10 – 15 Minuten.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten.

Seebarsch mit Rosmarin und einer feinen Zitronensauce

Heizen Sie Ihren Ofen auf **170°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **15 Minuten**.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten.

Hauptgänge mit Fleisch

Rehragout

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **25 - 30 Minuten** mit einem Aluminiumdeckel.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten!

Rinderfilet mit einer feinen Lebkuchen-Soße

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **15 bis 20 Minuten** bis das Fleisch rosa gebraten ist. **Verlängern Sie die Garung um einige Minuten, möchten Sie es gut durchgebraten haben.**

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten!

Entenbrustfilet mit Feigen

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **15 - 20 Minuten** bis das Fleisch rosa gebraten ist. **Verlängern Sie die Garung um einige Minuten, möchten Sie es gut durchgebraten haben.**

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten!

Gefülltes Perlhuhn

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **20 - 25 Minuten** mit einem Aluminiumdeckel.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf **80°C**, um die Mahlzeit warm zu halten!

Weihnachtshacksteak (Kindermahlzeit)

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **20 Minuten** mit einem Aluminiumdeckel.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf 80°C, um die Mahlzeit warm zu halten!

Vegetarische Hauptmahlzeiten

Festlicher Weihnachtsteller mit Polenta und gegrilltem Gemüse

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **30 Minuten** mit einem Aluminiumdeckel.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf 80°C, um die Mahlzeit warm zu halten!

Gemüsekektion im Blätterteig vom Chef

Heizen Sie Ihren Ofen auf **150°C** vor.

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Erwärmen Sie das Gericht circa **30 Minuten** mit einem Aluminiumdeckel.

Sollte sich der Hauptgang etwas verzögern, dann reduzieren Sie die Ofentemperatur auf 80°C, um die Mahlzeit warm zu halten!

Beilagen

Gemüsebeilagen

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Stellen Sie die Beilagen mit einem Aluminiumdeckel solange in den Ofen, wie es für Ihren Hauptgang (Fleisch oder Fisch) vorgesehen ist.

Kartoffel-, Reis-, Polenta und andere Beilagen

Entfernen Sie den Deckel! Der Deckel darf nicht in den Ofen, da er nicht hitzebeständig ist!

Stellen Sie die Beilagen mit einem Aluminiumdeckel solange in den Ofen, wie es für Ihren Hauptgang (Fleisch oder Fisch) vorgesehen ist.

Warmhalten der Teller

Um Ihre Teller zu erwärmen, können Sie diese einige Minuten in die Mikrowelle stellen, oder erwärmen Sie diese circa 10 Minuten in Ihrem Ofen bei 80°C. Sollten Sie nur einen Ofen haben, dann können Sie, wenn die Mahlzeit warm ist, den Ofen auf 80°C reduzieren und die Teller hineinstellen.

Das Anrichten der Speisen

Stellen Sie die erwärmten Teller nebeneinander auf Ihre Arbeitsfläche, füllen Sie die Teller abwechselnd mit Fisch/Fleisch, dann die Beilagen und fügen Sie erst im letzten Moment Soße und Dekoration hinzu. Servieren Sie den Gang sofort, sodass er nicht auskühlt.

Desserts

Traditioneller Weihnachtskuchen (Bûche) mit Buttercreme

Nehmen Sie die Biskuitrolle 10 Minuten vorm Anrichten aus dem Kühlschrank.

Biskuitrolle (Bûche) aus Tiramisu und Spekulatius

Nehmen Sie die Biskuitrolle 10 Minuten vorm Anrichten aus dem Kühlschrank.

Biskuitrolle Schneeweißchen (Bûche) aus weißer Schokolade

Nehmen Sie die Biskuitrolle 10 Minuten vorm Anrichten aus dem Kühlschrank.

Schoko-Vanille Mousse Torte

Nehmen Sie die Torte 10 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank.

Festliche Schokoladentorte mit feinen Weihnachtsgewürzen

Nehmen Sie die Torte 10 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank.

Weisse Leidenschaft - Mandelkuchen mit feinem exotischen Früchtemousse

Nehmen Sie die Torte 10 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank.

Dessertgläser vom Chef

Nehmen Sie die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank und servieren Sie diese sofort.

**Lunchtime wünscht Ihnen eine kulinarische und
besinnliche Weihnachtszeit
ein schönes und köstliches Fest!**