



Tipps zum Aufwärmen Ihrer Speisen

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns setzen und um den Erfolg Ihres St. Valentinstages 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.

Hauptgänge

Meeresmousse

Heizen Sie Ihren Ofen auf 140°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.

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

Entenbrust mit roten Beeren

Heizen Sie Ihren Ofen auf 140°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 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!

Kürbispüree mit Froume Ambertkäse, vegetarisch

Heizen Sie Ihren Ofen auf 140°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.





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

Cremige Dacquoise aus einem Schokoduo

Nehmen Sie das Dessert 10 Minuten vor dem Service aus dem Kühlschrank.

Douceur de chocolat blanc et coeur de passion

Nehmen Sie das Dessert 10 Minuten vor dem Service aus dem Kühlschrank.

**Lunchtime wünscht Ihnen einen schönen und
köstlichen Valentinstag!**

