



Instructies voor het correct opwarmen van uw menu

Hartelijk dank voor het vertrouwen dat u in ons stelt. Om het succes van St. Valentijn 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 gebruikt. Voordat u begint, raden wij aan een keukenschort om te strikken, om uw kleding te beschermen.

Hoofdgerechten

Vismousse van de zee

Gelieve de oven te verwarmen op 140°C.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer 20 minuten.

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

Eendenborstfilet met rode bessen

Gelieve de oven te verwarmen op 140°C.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer 15 minuten tot het vlees roze is.

Verleng met enkele minuten als u het vlees doorbakken wenst.

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

Pompoenpuree met Fourme Amber kaas, vegetarisch

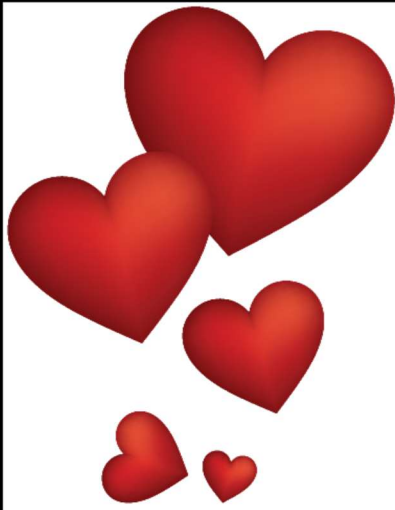
Gelieve de oven te verwarmen op 140°C.

Verwijder het deksel vermits die niet in de oven mag!

Verwarm het gerecht in de ovenvaste schaal ongeveer 15 minuten.

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





Warme borden

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

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

Romige Dacquoise uit een chocolade duo

Neem de desserts 10 minuten voor de service uit de koelkast.

Zachte witte chocolade gevuld met een passievruchthartje

Neem de desserts 10 minuten voor de service uit de koelkast.

**We wensen u een fijne gezellige en
lekkere St. Valentijnsdag!**

