



Handleiding voor de presentatie en opwarmingsinstructies van de gerechten

Hapjes: Koel bewaren tot gebruik.

### **Koude voorgerechten**

#### Foie gras, gerookte en gemarineerde zalm, $\frac{1}{2}$ kreeft

Koel bewaren, en 15 minuten, vóór het opdienen, op een bord plaatsen.

#### Komkommer- en pistachesoep

Giet de soep op een soepschaal en voeg de langoustine staarten toe.

#### Tabbouleh

Leg de tabbouleh op het bord, voeg de stukjes paling toe

#### Coquilles salade

Leg de coquilles op een bord met de groenten ernaast.

#### Tonijn tartaart

Koel houden voor het serveren. Leg de tartaar op een bord, de salade erbij.

#### Spinaziesalade

Meng de salade met de dressing, leg de lonzu erop.

### **Warme voorgerechten** Oven altijd voorverwarmen.

#### Sperziebonensalade

Meng de sperziebonen door de dressing. Zet de wagyu in een voorverwarmde oven op 150° voor +/- 5'

#### Kreeft à la nage

Kreeftstukken in de soepborden leggen. In een kookpot de soep opwarmen tot kookpunt en in de borden gieten.

#### Coquilles

De coquilles in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 5 minuten. De risotto in een microgolf 1' per portie

#### Kalfszwezeriken

Zwezeriken de oven 150° 10 minuten, de mousseline in een microgolf 1' per portie

#### Gelakt zalm

Zalmstuk en groenten in een oven 150° voor 5'. Saus in een kookpot



## Hoofdgerechten      Oven altijd voorverwarmen

### Kreeft.

Kreeftstukken in de soepborden leggen. In een kookpot de soep opwarmen tot kookpunt en in de borden gieten. Aardappelen in een microgolf 1 minuut per portie

### Tong

De visfilets en de aardappelen in een voorverwarmde oven 150° voor +/-12 minuten. Saus in een kookpot.

### Gevulde kalkoen, portosaus.

De kalkoensneetjes met de saus bedekken in een ovenschotel, in de oven schuiven 160°, 10 à 20 minuten volgens de hoeveelheid. Niet te veel sneetjes op elkaar stapelen, gebruik liefst twee ovenschotels.

Selderpuree in een micro oven plaats 90" per portie

### Staatvis

In een voorverwarmde oven 150° voor +/- 8 minuten plaats, Rijst in een microgolf 90" per portie. Saus in een kookpot opwarmen.

### Lamsfilet

Lamsnootjes in de oven 150° voor 7-8 minuten plaats. Saus in een kookpot opwarmen. Groenten in de micro oven 1' per persoon

### Fazantfilet.

Oven 160° +/- 10 minuten opwarmen, de gaarheid controleren

### Hert nootjes en hazenfilet

Oven 160° +/- 5 minuten opwarmen, de gaarheid controleren.

### Wilde eend filet en haas

Vlees in een oven 160°, +/- 7 minuten opwarmen, de gaarheid controleren.

### Sausen

In kookpot, niet te lang opwarmen.

### Garnituren

Rösti of kroketjes: In de oven 10 minuten.

Gerookte geplet aardappelen: in de oven +/- 15 minuten 150/160° of microgolf 2' per portie

Gratin dauphinois: in de oven +/- 15 minuten 150/160° of microgolf 2' per portie

## Desserten

IJsdesserten: bewaren in de diepvries -18°, eruit nemen 5 minuten vóór het serveren

Pâtisserie: in de koelkast bewaren, eruit nemen ½ uur vóór het serveren

Gepocheerde appel: appel op bord leggen, saus rondom gieten

Smakelijk eten