



Handleiding voor de presentatie en opwarmingsinstructies van de gerechten

Hapjes: koel bewaren tot verbruik.

Soep: stukjes kreeft in borden plaatsens. In een kookpot opwarmen tot kookpunt, niet laten doorkoken.

Koude voorgerechten

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

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

Brochette van coquilles

Koel houden vóór het opdienen, salade met vinaigrette mengen en op bord leggen. Op de salade de brochette plaatsens.

2 zalmen tartaar

Koel houden vóór het opdienen. Met een spatel op bord leggen, plasticfolie afnemen, salade op bord leggen

Scampi's tandoori

Koel houden vóór het opdienen. Salade op bord leggen met dressing erop en scampi's rondom

Warme voorgerechten Oven altijd voorverwarmen.

De verwarmingstijd is een minimale tijd voor een kleine hoeveelheid en kan volgens de hoeveelheden en uw oven variëren.

Tong

In een ovenschotel vis bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 15 minuten plaatsens

Kreeft

In een kookpot opwarmen tot kookpunt, kookpot van de warmbron af nemen. Kreeftstukken in de kookpot 5 minuten laten opwarmen voor te serveren.

Tarbot

In een ovenschotel vis bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 12 minuten plaatsens

Coquilles

In een voorverwarmde oven 180° voor +/- 5 minuten coquilles en witloofs plaatsens. Saus in een kookpot opwarmen.

Bladerdeeg fazant

Bladerdeeg in een voorverwarmde oven 180°, 12 minuten opwarmen. Saus in een kookpot opwarmen.

Cannellonis

In een ovenschotel bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 15 minuten plaatsens



Hoofdgerechten Oven altijd voorverwarmen

Kreeft.

In een kookpot opwarmen tot kookpunt, kookpot van de warmbron af nemen. Kreeftstukken in de kookpot 5 minuten laten opwarmen voor te serveren. Aardappelen in een micro golven 1 minuut per portie

Tongfilet.

In een ovenschotel vis bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 15 minuten plaatsen Rijst in een microgolven oven 2' per portie

Tarbot

In een ovenschotel vis bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 12 minuten plaatsen Aardappelgebakje samen in de oven plaatsen.

Gefarceerde kalkoen, portosaus.

De kalkoensneetjes met de saus bedekken in een ovenschotel, in de oven schuiven 160°, 10 à 20 minuten volgens de hoeveelheid. Niet teveel sneetjes op elkaar stapelen, gebruik liefst twee ovenschotels. Rösti's in de oven 160° 10 minuten. Selderpuree in de micro golf 1:15' per portie.

Fazantfilet.

In een ovenschotel, bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 15-20' minuten plaatsen Rösti's samen in de oven plaatsen, cantharellen in de micro golf 1' per portie

Gevulde parelhoen

In een ovenschotel parelhoen bedekt met saus in een voorverwarmde oven 180° voor +/- 15 minuten plaatsen Gratin dauphinois in een oven schotel 10 à 15' volgen hoeveelheid in de oven 180° plaatsen. Selderpuree in de micro golf 1:15' per portie.

Hertenootjes.

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

Hazenfilet.

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

Sausen en garnituren

Saus met droge pruimen

Saus in een kookpot niet te lang opwarmen.

Boschampignons

Saus in kookpot (niet te lang opwarmen).

4 pepersaus

Saus in kookpot niet te lang opwarmen. Taartje van cèpes in de oven 160° 10 '

Rösti of kroketjes: in de oven 10 minuten.

Desserten

- IJsdesserten: bewaren in de diepvries -18°, eruit nemen 5 minuten vóór het serveren
- Patisserie en glazen: in de koelkast bewaren, eruit nemen $\frac{1}{2}$ uur vóór het serveren

Smakelijk eten