



Kerst Vers Box

Hoe feestelijk gaat u het maken?

Bereidingswijze voor het 4 gangen menu.

Voorgerechten keuze uit:

Vitello tonato	<i>Kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes.</i>
Carpaccio	<i>Flinterdun gesneden biefstuk met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een heerlijke dressing.</i>
Zalm bonbons	<i>Gerookte zalm met zalmousse en toefje roomkaas.</i>
Bieten carpaccio	<i>Bieten en geitenkaas op een bedje van rucola en dressing.</i>

Soep met kerststerretjes keuze uit:

Mosterdsoep met gerookte kip
Kippensoep
Ossenstaartsoep

Hoofdgerecht keuze uit:

Wildwijnrollade	<i>Wij braden de rollade voor u. U ontvangt bakjes met gesneden rollade met champignons en peper roomsaus. Opwarm advies: 15 minuten op 150°C</i>
Rib eye	<i>Zet een bakpan op hoog vuur met voldoende boter. Bak de rib eye aan beide kanten 2 minuten goudbruin. Zet het vuur laag en gaar het vlees tot de gewenste cuisson.</i>
Mootje zalm	<i>Met tuinkruiden. Laat de zalm op kamertemperatuur komen. Verhit de olijfolie in een bakpan en leg de zalmfilets op de huidzijde in de pan en dek losjes met aluminiumfolie af. Laat de zalm op laag vuur 8-10 minuten net gaar worden.</i>
Rundvlees Stroganoff	<i>Gestoofd rundvlees met stroganoffsaus</i>
Vega Risotto	<i>Met groene asperges en champignons Verwarm de risotto in de magnetron of in een pannetje, dan is het belangrijk dat u wat water toevoegt om aanbranden te voorkomen. Hierbij wordt een gevulde portobello geleverd.</i>

Bij alle gerechten wordt geleverd:

Pommes gratin verwarmen in de oven op 15 minuten op 180°C

Haricots verts met spek Verwarm de oven op 220°C en rooster de krieltjes gedurende 10 minuten in de oven.

Stoofpeertjes

Dessert

Appeltaart verkeerd *Met gebakken appeltjes appelkaneel bavarois en koekkrum*

3 ijs macarons *In de smaken mango, framboos en chocolade
Zelf toevoegen van slagroom en fruit.*

Sneeuwbal dessert *met een mousse van witte chocolade.*

Alle desserts krijgen een leuke kerstdecoratie



Onze Kerst Vers Box
pakt altijd lekker uit!

Prettige Feestdagen
en een gezond 2022!