



BEREIDINGSWIJZE

VOORGERECHTEN:

Rundercarpaccio met parmezaan, notenmix, bieslook en truffelmayonaise

Serveer met de truffelmayonaise.

Vitello tonnato, dingesneden kalfsvleescarpaccio met tonijnmayonaise, augurk en kappertjes

Serveer met de tonijnmayonaise en augurk-kappertjes mix.

Oosterse salade met tonijntataki, zoet-zure rettich en komkommer met Thaise dressing

Serveer met de Thaise dressing.

Huisgemarineerde zalm met rucola en mosterd-honing saus

Serveer met de mosterd honing saus.

Salade van couscousparels met wortel falafel en groene kruidendressing (vega)

Serveer met de groene kruidendressing.

Vegetarische soep op basis van verse seizoensgroenten met een broodje en boter

Verwarm de soep in een pannetje en het broodje 5 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden. Serveer met de garnering.

Bretonse krabsoep met Noorse garnalen, krab en bosui

Verwarm de soep in een pannetje en het broodje 5 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden. Serveer met de garnering.

HOOFDGERECHTEN:

! LET OP NIET ALLE OVENS ZIJN HETZELFDE DE BEREIDINGSTIJD KAN DAARDOOR AFWIJKEN !

Luxe runderburger (150gr) met eendenlever, tomaat, sla, komkommer, augurk, uiencompote en truffelcrème.

Verwarm de aardappeltjes 10 a 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden en de runderburger ongeveer 10 minuten. Serveer de burger op het broodje met de sla, tomaat, komkommer, augurk, uiencompote, truffelcreme en evt. de eendenlever. Schenk de dressing over de salade en serveer bij de burger.

Runderentrecôte (150gr) met roseval aardappeltjes, bijpassend groentegarnituur en rodewijn-sjalottensaus

Verwarm het aluminiumbakje met de entrecote, aardappeltjes en groenten zonder deksel 10 a 15 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Verwarm de saus in de magnetron of in een pannetje.

Vegetarische quiche met seizoensgroenten en een frisse salade van rucola en parmezaan

Haal de quiche uit het bakje en verwarm 10 a 15 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden. Schenk de dressing over de salade en serveer deze bij de quiche.

Zalmfilet (160gr) met pasta, seizoensgroenten en beurre blanc saus

Verwarm het aluminium bakje met de zalm, pasta en groenten afgedekt 10 a 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Verwarm de saus in de magnetron of in een pannetje.

Gegrilde gamba's (6 stuks) met oven aardappeltjes, frisse salade en tomaten aioli

Verwarm het aluminium bakje met de gamba's en aardappeltjes zonder deksel 10 a 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Schenk de dressing over de salade en serveer deze samen met de tomaten aioli bij de gamba's.

Tortillawrap met pulled chicken op Mexicaanse wijze, salsa, zure room en tortilla chips

Haal de tortillawrap uit het bakje. Verwarm het aluminium bakje met de Mexicaanse pulled chicken afgedekt 10 a 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Verwarm de tortillawrap in een koekenpan of magnetron. Serveer met de salsa, zure room en tortilla chips.

Pokebowl met zalm, tonijn, wakame, sugarsnaps, mango, komkommer, sojabonen, zeewierchips en gember

Serveer met de sojasaus en wasabi mayonaise.

Pokebowl met kip, wortel, sugar snaps, wakame, komkommer, radijs, cashewnoten en sweet chili

Serveer met de sojasaus en sweet chili.

DESSERT

Bretons citroentaartje van lemoncurd en fluweelzachte merengue

Ready to eat.

Tarte tatin - Frans appeltaartje met caramelsaus

Verwarm de tarte tatin 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Serveer met de caramelsaus.

Tiramisu - wel bekend Italiaans dessert met Amaretto

Ready to eat.

KIDSBOX

Tomatensoepje

Verwarm de soep in een pannetje.

mini broodje hamburger, ovenaardappeltjes

Verwarm de aardappeltjes 10 a 15 minuten en het runderburgertje 5 a 10 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden en beleg het broodje met de burger. Serveer met het appelmoesje en de mayonaise en sluit af met het toetje.