FEESTFORMULES

OPWARMTIPS MENU'S

SUGGESTIE MENU 1

Asperge-crèmesoep

4 à 5 min op een licht vuurtje

Kabeljauwhaasje in een blanke botersaus met polderpuree
en Noordzee garnaaltjes

Dek de vis af met aluminiumfolie. 10 min in de voorverwarmde oven op 180°C

Hertenhaasje met fine champagnesaus

Haal het gerechtje een half uurtje voordien uit de koelkast.

15 min in voorverwarmde oven op 175°C

Warme wintergroentjes

20 min in voorverwarmde oven op 175°C

Kroketjes

Vul het mandje van de frietpot met 1 laag kroketjes,

deze 3 à 4 min goudgeel bakken op 175°C

Creatief dessertbord "zoete harmonie"

SUGGESTIEMENU 2

Witloofvelouté

4 à 5 min op een licht vuurtje

Tongrolfiletjes in kreeftensaus met Zeebrugse garnaaltjes

Dek de vis af met aluminiumfolie. 10 min in de voorverwarmde oven op 180°C

Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus

Haal het gerechtje een half uurtje voordien uit de koelkast.

15 min in voorverwarmde oven op 175°C

Warme wintergroentjes

20 min in voorverwarmde oven op 175°C

Kroketjes

Vul het mandje van de frietpot met 1 laag kroketjes,

deze 3 à 4 min goudgeel bakken op 175°C

Chocolademousse van het huis

DUGARDEYN