

OPWARMTIPS

SALONTAFELEN "HERFST" EDITIE

Voorzie aan uw salontafel een onderbordje, een klein vorkje, een dienblad en servetjes.

Soepjes - 10 min in de oven aan 170°C.

Butternutsoepje met geroosterde pompoenpitjes
Kreeftenroomsoep

Voorgerecht - 10 min in de oven op 170°C

Gegrilde witte pens met Luikse salade
Gebakken St. Jacobsvrucht met risotto
en bosschampignons



Hoofdgerecht - 10 min in de oven op 170°C

Gelakt buikspek met Teriyaki en spitskool
Varkenshaasje met rode wijnsaus
Kabeljauw met gesmoorde prei en vadouvan

Aardappelen - 10 min in de oven op 160°C

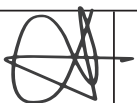
Gratin Italienne
Kruidenaardappeltjes uit de oven
Pureetje met kruiden en spinazie

Dessert

Trio van dessertjes: frambozenparfait, klassieke tiramisu en chocolademouse.

Laat het u smaken !

DUGARDEYN



OPWARMTIPS

SALONTAFELEN "HERFST" EDITIE

Voorzie aan uw salontafel een onderbordje, een klein vorkje, een dienblad en servetjes.

Soepjes - 10 min in de oven aan 170°C.

Butternutsoepje met geroosterde pompoenpitjes
Kreeftenroomsoep

Voorgerecht - 10 min in de oven op 170°C

Gegrilde witte pens met Luikse salade
Gebakken St. Jacobsvrucht met risotto
en bosschampignons



Hoofdgerecht - 10 min in de oven op 170°C

Gelakt buikspek met Teriyaki en spitskool
Varkenshaasje met rode wijnsaus
Kabeljauw met gesmoorde prei en vadouvan

Aardappelen - 10 min in de oven op 160°C

Gratin Italienne
Kruidenaardappeltjes uit de oven
Pureetje met kruiden en spinazie

Dessert

Trio van dessertjes: frambozenparfait, klassieke tiramisu en chocolademouse.

Laat het u smaken !

DUGARDEYN

