

OPWARMTIPS

SUGGESTIEMENU 1 & 2

SUGGESTIEMENU 1

Aspergesoep

4 à 5 minuten op een licht vuurtje

Mini Lottehaasje in botersaus met gesmoorde prei

Dek de vis af met aluminiumfolie. 10 min in de oven op 170 °C

Hertenhaasje met fine champagnesaus

Haal het gerechtje een half uurtje op voorhand uit de koelkast. 15 min in de oven op 170°C

Warme wintergroentjes

10 min in de oven op 170°C

Kroketjes

Vul de mand met één laag kroketten.

Bak gedurende 3 tot 4 min goudgeel op 175°C.

Dessertbord



SUGGESTIEMENU 2

Pompoensoep

4 à 5 minuten op een licht vuurtje

Normandische tongrolfiletjes in kreeftensaus met Zeebrugse garniaaltjes

Dek de vis af met aluminiumfolie. 10 min in de oven op 170 °C

Kalkoenhaasje in Stroganoff

Haal het gerechtje een half uurtje op voorhand uit de koelkast.

15 min in de oven op 170°C

Warme wintergroentjes

10 min in de oven op 170°C

Kroketjes

Vul de mand met één laag kroketten.

Bak gedurende 3 tot 4 min goudgeel op 175°C.

Chocolademousse van het huis



DUGARDEYN

