

Enkele voorbeelden uit vorige menu's wat u mag verwachten...



Bereidingswijze – SAVARIN@HOME Christmas

Amuses – hapjes (Amuse 1 en Amuse 2)

Amuse 1: gemarineerde zalm met 7 kruiden – rucola – wasabi

Amuse 2: mousse van gerookte paling – crème van rode biet – groene appel

Is klaar om te serveren.

Voorgerecht : Terrine van ganzenlever




In frigo bewaren

Enkel peperkoek toasten (in broodrooster) of in oven op 180°C gedurende 5 minuten

Verder is het gerechtje klaar om te serveren.





Tussengerecht : Filet van zeebaars

⚠ Alvorens in de oven te steken, de garnituur verwijderen en voor serveren terugplaatsen. (chips,...)

1.		Voorverwarmen op 180°C	Bord in oven op 180°C – 10 min.
2.		"Saus zeebaars" in pannetje op zacht vuur (niet laten doorkoken)	Licht schuimend sausje, even de staafmixer inbrengen juist voor serveren (niet noodzakelijk)
3.		Saus aanbrengen NAAST/ROND de zeebaars	

Hoofdgerecht : Fazant

⚠ Alvorens in de oven te steken, de garnituur verwijderen en voor serveren terugplaatsen. (sla blaadje, ...)

1.		Voorverwarmen op 180°C	Bord in oven op 180°C – 12 min.
2.		"Saus fazant" in pannetje op zacht vuur (niet laten doorkoken)	
3.		Saus aanbrengen BOVENOP de fazant	Rest saus  op tafel

Dessert : Kerststronk SAVARIN

In frigo bewaren

Het dessert is klaar om onmiddellijk te worden geserveerd. Dus geen extra moeite...

Mignardises

Mignardises Neuhaus en/of huisgemaakte SAVARIN-koekjes kunnen bij de koffie/thee worden genuttigd.