

Uw kerst diner thuis met de kwaliteit (en bijna) het gemak van uit!

U kunt op 24 december uw dinerbox bij ons ophalen (van 16.00 tot 20.30). Deze box bevat alle componenten voor de gerechten. Voor elk gerecht is er een duidelijke bereidings instructie.

De prijs voor een 3 gangen menu staat achter het hoofdgerecht, u kunt zelf een voor en na gerecht erbij kiezen.

Voor;

**Vers gesneden Carpaccio van rauwe ossenhaas met een garnituur van rucola, pittenmix, Parmezaanse kaas, kappertjes en pesto.*

of

**Tartaar van gerookte zalm met een garnituur van mierikswortel mayonaise, sesamzaad en citroen.*

Hoofd;

**Super malse spare-ribs, zoet-pittig(mild) gemarineerd met knoflook en cocktailsaus.
€ 28 voor 3 gangen.*

of

**Zalmfilet met verse ratatouille van ui, tomaat, courgette, aubergine, paprika en knoflook,
€ 30 voor 3 gangen*

of

**Stoofschotel van diverse soorten wild gestoofd in een Bourgondische saus met wortel, ui, prei, knoflook, spek, champignons en kruidkoek,
€ 28 voor 3 gangen.*

of

*Tournedos, heerlijke zachte ossenhaas met pepersaus.
€37 voor 3 gangen.*

Na

Huisgemaakte brownie van fair-trade pure chocolade met stoofpeer en karamel fantasie.

of

Cheese cake, mooi gemarmerd met bosbessen geserveerd met aardbeien coulis en gesuikerd amandelschaafsel.

Verwarm uw oven op 200 graden en bak het brood ongeveer 7 minuten.

Carpaccio; alle componenten met een groene sticker.

Keer de carpaccio om op een bord.

Verdeel eerst de pesto, dan de kappertjes, pittensmix en kaas op de carpaccio als laatste een toef rucola boven op.

Tartaar van gerookte zalm; alle componenten met een zwarte sticker.

Keer het bakje met de tartaar om op het midden van een bord.

Knip het puntje van de spuitzak en verdeel de mierikswortel in stipjes op het bord en op de tartaar

Sprenkel sesamzaad over de tartaar en garneer met de partjes citroen.

**Super malse spareribs; alle componenten met een blauwe sticker.*

Verwarm uw oven voor op 180 graden.

Haal de spare ribs uit de verpakking en leg ze op een oven blaadje met bakpapier.

Zet ze in de oven voor 10 minuten.

Serveer de ribs met cocktail,- en knoflooksaus.

**Zalmfilet; alle componenten met een gele sticker.*

Verwarm uw oven voor op 180 graden.

Haal de zalm uit de verpakking en leg ze op een oven blaadje met bakpapier strooi de kruiden er over heen.

Zet de zalm in de oven voor 10 minuten.

Warm de ratatouille op in een bakje in de magnetron of op laag vuur in een pannetje.

Plaats de zalm op een bord en doe de ratatouille er overheen.

**Stoofschotel van diverse soorten wild; alle componenten met een rode sticker.*

Verwarm de stoof op laag vuur in een pannetje, roer regelmatig om.

Of doe de stoof met bakje en al en verwarm het ongeveer 4 minuten, roer halverwege een keer om.

Tournedos; alle componenten met een witte sticker.

Haal de tournedos alvast uit de koeling voor u aan de voorgerechten begint.

Zet een koekenpan op het vuur en doe er wat olie of boter in als de pan warm is.

Zodra de boter of olie heet is legt u de tournedos erin.

Zet het vuur half hoog en bak aan beide zijde 2 minuten.

Haal de tournedos uit de pan en doe hem voor 5 minuten in de oven.

Doe de saus in de koekenpan en verwarm op laag vuur.

Bij elk hoofdgerecht kunt u kiezen uit twee bijgerechten;

Aardappel puree;

Doe de puree in een bakje en verwarm in de magnetron of doe de puree in een ovenschaal en verwarm het in de oven. (20 minuten op 180 graden)

of

Aardappel gratin;

Doe de gratin in een ovenschaal en bestrooi met de kaas. Plaats het voor 20 minuten in de oven op 180 graden.

Verse huis gemaakte rode kool;

Doe de rode kool in een bakje en verwarm in de magnetron of verwarm de kool met een klein klontje boter op laag vuur in een pannetje.

of

Huisgemaakte waldorfsalade;

Doe de sla in een kom en drapeer de waldorfsalade er overheen.

Brownie; alle componenten met een groene en blauwe sticker.

Plaats de brownie (eventueel eerst even 30 seconde opwarmen in de magnetron) op een bord, Plaats de stoofpeer er naast en prik de karamel in de brownie.

Cheese cake; alle componenten met een gele en rode sticker.

Knip het puntje van de spuitzak en zigzag over een bord.

Begin bovenin met korte zigzag die u steeds breder maakt model kerstboom.

Leg de cheesecake in het midden en garneer met het suikeramandelschaaafsel.

U kunt uw bestelling uiterlijk zondag 20 december aan ons doorgeven.

Voor vegetarische mogelijkheden kunt u ons het beste even bellen.