



RESTAURANT

De Fakkels

FEESTDAGENMENU





# FEESTDAGENMENU

Bedankt om voor ons afhaalmenu te kiezen en zo thuis van de feestdagen te genieten!

Kijk bij thuiskomst uw bestelling eerst goed na, zodat u zeker bent dat er niets ontbreekt.

Moest dit wel zo zijn, neem dan zo snel mogelijk contact met ons op.

Om de volgorde en inhoud van de gerechten te verduidelijken, hebben we ze gemarkeerd met cijfers en letters:

1H: hapjes

2V: voorgerecht

3T: tussengerecht

4H: hoofdgerecht

5D: dessert

6K: koffiegarnituren







## VOORBEREIDING

- Sorteert de gerechten in de koelkast volgens de ordening zoals hierboven weergegeven.
- Plaats alle gerechten steeds koel en droog in de koelkast.
- Wat niet in de koelkast mag, is voorzien van een gele markering op het etiket.
- Op de foto's hebben wij de gerechtjes als voorbeeld gedresseerd op het bord, maar voel u vrij om het op een andere manier te presenteren aan uw gasten.
- Verwarm de oven voor op 200 °C wanneer de gasten arriveren. Daarna 180° graden aanhouden doorheen het hele menu.





# BROODJES

SPEKBROODJE | KAASBROODJE | WIT | VOLKOREN

1. Steek de broodjes in de oven voor ongeveer 5 min op 180 °C.
2. Serveer de broodjes gedurende de hapjes, het voorgerecht en tussengerecht.







# HAPJES

## BOSPADDENSTOELEN SOEPJE - RAVIOLI VAN LUMO DUROC

1. Plaats de soep op het vuur of in de microgolfoven.
2. Laat de soep 1 minuutje doorkoken.
3. Verwarm gelijktijdig het zakje met de ravioli in de microgolfoven gedurende 1 minuut op 600 Watt.
4. Plaats de warme ravioli in een klein mokkatasje, voeg hieraan de soep toe.
5. Het hapje kan geserveerd worden aan uw gasten.

*Tip van de chef: Warm de tasjes ook even op, zo blijft de soep langer warm!*





# HAPJES

FOREL - KOMKOMMER VITELLO TONATO -  
PARMEZAAN - KAPPERTJES

1. De andere hapjes hebben geen voorbereiding nodig.

*Tip van de chef: Warm de tasjes ook even op,  
zo blijft de soep langer warm!*





# VOORGERECHT

KRAB & ST. JACOBSVRUCHT - KALAMANTI -  
MUSKUSPOMPOEN - KARDEMOM

1. Neem het gerecht (V) 5 minuten voor serveren uit de koelkast.
2. Werk het bord vervolgens af met de vinaigrette van citrus: doe enkel druppels over het gerechtje.
3. Serveren maar!

*Tip van de chef: Gebruik een paletmes of een taartschep om het gerecht te dresseren.*





# TUSSENGERECHT

## NOORDZEE VIS - KNOLSELDERIJ - BLOEMKOOL - TRUFFEL

1. Neem een grote kookpot en vul deze met water.
2. Kook het water en zet het daarna op een heel zacht vuur, zodat het warm blijft maar niet meer kookt.
3. Plaats de bakjes (T) zonder deksel gedurende 8 à 10 min in de oven.
4. Leg de vacuümzak met saus in het water en laat de saus zo warmen. U kan ook steeds het zakje opensnijden en de saus opwarmen op een matig vuur in een steelpannetje.
5. Tip van de chef: Giet het water na het tussengerecht niet weg, maar gebruik het opnieuw voor het opwarmen van de saus bij het hoofdgerecht.
6. Als de vis warm is mixt u de opgewarmde saus even op.
7. Dresseren en serveren maar!

*Tip van de chef: Gebruik een paletmes of een taartschep om het gerecht te dresseren.*





# HOOFDGERECHT

HERT - RODE BIET - RODE KOOL - WITLOOF - CROSNES

1. Neem opnieuw de grote kookpot met warm water. Leg de vacuümzak met saus in het water en laat de saus zo opwarmen.
2. Plaats de bakjes (H) in de voorverwarmde oven. Doe dit voor het vlees zonder deksel gedurende 14 min, de groentjes apart onder deksel voor 8 min.
3. Verwarm ondertussen de borden voor door ze even in de microgolf te plaatsen.
4. Als alles warm is dresseer en serveer je het gerecht op de voorverwarmde borden.

*Tip van de chef: Serveer de saus aan tafel uit om het echte restaurantgevoel te benaderen.*





# DESSERT

## HAZELNOOT - CRÈME BRULEE - CHOCOLADE

1. Haal het dessert 5 min voor het serveren uit de koelkast.
2. Dresseer het bord en bewaar het de resterende tijd nog op een frisse plaats in huis.
3. Serveren maar!

*Tip van de chef: Gebruik een mooi diep bordje en plaats het dessertje centraal.*





# KOFFIEGARNITUREN

PRALINE VAN LIESE | FINANCIERTJE | “POMNOFFE”

Enlever! De koffiegarnituren kunnen zo geserveerd worden aan je gasten.

*Tip van de chef: Steek de madeleintjes gedurende 2 minuten in de oven, zo zijn deze smeugig en lekker krokant.*