



RESTAURANT

De Fakkels

FEESTDAGENMENU





## FEESTDAGENMENU

*Beste fijnproever,*

*Bedankt dat je ons menu hebt gekozen om je feestmaal tot een succes te maken. Veel kookplezier en geniet samen met je gasten van een onvergetelijke culinaire ervaring!*

*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**

*Sorteer 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**

- 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** | POMMES MOSCOVITE  
| COQUILLE – POMPOEN – CITRUS  
| GEPEKELDE DUROC “KIPKAP” – ZOETE UI - MOSTERD

*1. De hapjes hebben geen voorbereiding nodig. Neem deze gewoon uit de koelkast en serveer ze aan uw gasten.*

*Tip van de chef: Haal de hapjes 5 minuutjes voor de aperitief uit zo dat deze niet te koud zijn zo komen de smaken het best tot hun recht!*





## **VOORGERECHT** | KRAB - VENKEL- CITRUS – APPEL - ZEEKRAAL

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

*Serveren maar!*

*Tip van de chef: Geen plaats meer in de koelkast? Plaats alles op een koude garagevloer of in de hal.*





## **SOEP** | SCHORSENERENSOEP – HAZELNOOTROOM – GARNAALTJES

1. Haal de garnaltjes (als u deze heeft besteld) tijdig uit de koeling.
2. Zet de soep op een matig vuur en laat 1 minuutje doorkoken.
3. Mix de soep kort op voor het serveren zo wordt deze lekker luchtig.
4. Schenk uit in een diep bord en lepel in het midden een beetje van de hazelnootroom.
5. Sprenkel nu enkel garnaltjes over het geheel (als u deze heeft besteld)

Serveren maar!





## **TUSSENGERECHT** | NOORDZEE VIS - AARDAPPEL- 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 het bakje met de bloemkool en aardappelpolenta (T) zonder deksel, 12 min in de oven.*
4. *Het bakje met de vis (T) zonder deksel gedurende 8 min in de oven.*
5. *Leg de vacuümzak met saus in het water en laat de saus zo opwarmen. U kan ook steeds het zakje opensnijden en de saus opwarmen op een matig vuur in een steelpannetje.*

***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.***

1. *Als de vis warm is mixt u de opgewarmde saus even op.*

*Dresseren en serveren maar!*





**HOOFDGERECHT** | HERT - WITLOOF – PASTINAAK –  
KWEEPEER – APPEL –  
KNOLSELDER GRATIN

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 samen met de gratin zonder deksel gedurende 14min, 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.***

*Dresseren en serveren maar!*





## **DESSERT** | PASSIEVRUCHT | 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.*

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

*Dresseren en serveren maar!*