

WESTERKAATJE

Bereidingsinstructie Kerstmenu 2024

In het algemeen raden wij aan de gerechten in de oven te verwarmen omdat dit nu eenmaal lekkerder is. De aluminium schaaltes kunnen zowel in de oven en als in de magnetron.

Voor de **oven** geldt: het plastic folie verwijderen. Dek het gerecht eventueel af met aluminiumfolie om uitdroging te voorkomen. U kunt de gerechten ook overscheppen in een leuke ovenschaal die u na het opwarmen op tafel zet. We gaan uit van een voorverwarmde heteluchtoven.

Voor de **magnetron** geldt: Prik een paar gaatjes in de folie. Zet het schaalte op de glazen plaat of op een porseleinen bord, in het midden van de magnetron, zorg voor minimaal 2 centimeter afstand tussen de schaaltes.

Menu

Eendenkroketje/ Truffelkroketje

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen.

Velouté van schorseneren met kastanje-crumble en rozemarijn olie

In een pan op het vuur zachtjes verwarmen, tegen de kook aan. Garneren met crumble en druppels olie.

Fazantbout gekonfijt met cavolo nero

Laat de vacuümzak met het vlees op kamertemperatuur komen. Houdt de zak gesloten!
Leg de zak vervolgens in heet water (tegen de kook aan) voor ongeveer 10 à 15 minuten.

Bramen-portsaus en cavolo nero

In aparte pannen op het vuur zachtjes verwarmen, regelmatig roeren.

Spruitjes met sjalotten en berberis bes

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen.

Mousseline van knolselderij met aardpeerchips

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen. Garneren met aardpeerchips.

WESTERKAATJE

Gepofte rode biet gevuld met crème van cashew, dadel en hazelnoot

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen. Garneren met kervel.

Losse gerechten

Bisque van langoustines en Pernod met ravioli van ossobucco

Laat het gerecht eerst op kamertemperatuur komen. Dit zorgt voor een gelijkmatige verwarming. De ravioli kan het beste zachtjes opgewarmd worden om te voorkomen dat de vulling uitloopt of de pasta te gaar wordt. In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 150°C in de oven verwarmen.

Wildstoof met pancetta, rozemarijn en laurier

In een pan op het vuur zachtjes verwarmen, tegen de kook aan.

Tarte tatin met vijgen, geitenkaas en tijm

Bak de tarte tatin zonder plastic folie in het aluminium schaalte gedurende 15 minuten in de oven op 180°C. Keer de tarte tatin daarna voorzichtig om op een bord en garneer met geitenkaas.

Bijgerechten

Winterse groenten met sinaasappel, honing en tijm

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen.

Rozemarijn polenta koekjes met crème van porcini

In het aluminium schaalte zonder plastic folie in 15 minuten op 165°C in de oven verwarmen.

Nagerecht

Bouche de Noël van chocolade, nougatine en gekonfijte cranberries

Op kamertemperatuur serveren en garneren met gekonfijte cranberries.

Trifle van witte chocolade, rood fruit, merengue en pistache

Op kamertemperatuur serveren en garneren met merengue.

Hollandse kazen met vijgenchutney en toast 2a 3 personen

Op kamertemperatuur serveren.

WESTERKAATJE

Borrelbox

Alle hapjes in een ovenschaaltje 10 minuutjes op 165°C in de oven verwarmen.

Kindermenu

De soep in een pan op het vuur zachtjes verwarmen, tegen de kook aan.

Bak de kerstpizza zonder plastic folie in het aluminium schaalte gedurende 10 minuten in de oven op 165°C.

Chocolademuffin op kamertemperatuur serveren.

WESTERKAATJE

Allergenen overzicht Kerstmenu 2024

Menu vlees

Eendenkroketje met saffraan mayonaise

- Gluten / Lactose / Soja / Mosterd

Velouté van schorseneren met kastanje-crumble en rozemarijn olie

- Noten / Soja / Selderij

Fazantbout gekonfijt met een port bramensaus en cavolo nero

- Eiwit

Spruitjes met sjalotten en berberis bes

- Geen allergenen

Mousseline van knolselderij met aardpeerchips (NIET vn!)

- Lactose / Selderij / Eiwit

Bouche de Noël van chocolade, nougatine en gekonfijte cranberries

- Gluten / Lactose / Noten / Soja / Eiwit

Menu vegan

Truffelkroketje met saffraan mayonaise

- Gluten / Soja

Velouté van schorseneren met kastanje-crumble en rozemarijn olie

- Noten / Soja / Selderij

Gepofte rode biet gevuld met crème van cashew, dadel en hazelnoot

- Noten

Spruitjes met sjalotten en berberis bes

- Geen allergenen

Mousseline van knolselderij met aardpeerchips (WEL vn!)

- Soja / Selderij

Trifle van witte chocolade, rood fruit, merengue en pistache

- Gluten / Noten / Soja

WESTERKAATJE

Kindermenu

Kersttomaatjessoep met sterrenpasta (vn)

- Gluten / Selderij

Kerstpizza met worst

- Gluten / Lactose

Kerstpizza met mozzarella (v)

- Gluten / Lactose

Chocolade muffin met sneeuwglazuur en sprinkels

- Gluten / Lactose / Noten / Soja / Eiwit

Losse gerechten als voorgerecht of als lunchgerecht

Velouté van schorseneren met kastanje-crumble en rozemarijn olie

- Noten / Soja / Selderij

Bisque van langoustine en Pernod met ravioli van ossobucco

- Gluten / Lactose / Selderij / Eiwit / Schaal- en schelpdieren / Alcohol

Fazantbout gekonfijt met een bramen-portsaus en cavolo nero

- Selderij / Mosterd

Wildstoof met pancetta, rozemarijn en laurier

- Selderij / Varkensvlees

Gepofte rode biet gevuld met crème van cashew, dadel en hazelnoot (vn)

- Noten

Tarte tatin met vijgen, geitenkaas en tijm (v)

- Gluten / Lactose / Eiwit

Bijgerechten

Mousseline van knolselderij met aardpeerchips (WEL vn!)

- Soja / Selderij

Spruitjes met sjalotten en berberis bes (vn)

- Geen allergenen

WESTERKAATJE

Winterse groenten met sinaasappel, honing en tijm (vn)

- Geen allergenen

Rozemarijn polentakoes met crème van porcini (v)

- Lactose / Eiwit

Truffelkroketje met saffraan mayonaise (vn)

- Gluten / Soja

Eendenkroketje met saffraan mayonaise

- Gluten / Lactose / Soja / Mosterd

Desserts

Trifle van witte chocolade, rood fruit, merengue en pistache (vn)

- Gluten / Noten / Soja

Bouche de Noël van chocolade, hazelnoot en gekonfijte cranberries

- Gluten / Lactose / Noten / Soja / Eiwit

Hollandse kazen met vijgenchutney en toast

- Gluten / Lactose / Noten

Borrelbox

Arancini met sinaasappel en geitenkaas

- Gluten / Lactose / Eiwit

Pasteitje met eend en pistache / pastinaak met hazelnoot (v)

- Gluten / Lactose / Noten / Selderij / Eiwit

Paddenstoelenkoekje met truffelcrème

- Gluten / Lactose / Eiwit

Pie met peer, Gorgonzola, walnoot

- Gluten / Lactose / Noten / Eiwit

Schiacciata met Franse uiendip

- Gluten / Lactose / Mosterd / Selderij