

RESTAURANT ROOSELAER

RICHTLIJNEN TRAITEUR

MENU

- **Wilde paling gelakt & gerookt:**
Gerecht is volledig afgewerkt.
- **Pulled lamb "tajine style":**
Pulled lamb +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° zonder alu-folie of deksel. Focaccia eventjes mee opwarmen in de oven.
 - Dresseren: focaccia vullen met pulled lamb, het slaatje & de Griekse yoghurt.
- **Bisque van kreeft:**
De bisque opkoken & warm serveren.
 - Afwerken met de garnituur (kreeftenvlees & room).
- **Risotto met gamba:**
Risotto & gamba +/- 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt met alu-folie of deksel.
- **Hertenfilet "Périgourdine":**
Hertenfilet & garnituren: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** alu-folie of deksel (nadien 3 minuten het vlees laten rusten onder alu-folie).
 - Crème van zoete patat: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt met alu-folie of deksel.
 - "Périgourdine" saus: +/- 40 seconden opwarmen in microgolf op 600W **zonder** deksel.
- **Waterzooi met Noordzeevis:**
Noordzeevis: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt met alu-folie of deksel.
 - Pommes Duchesse: 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° **zonder** alu-folie of deksel.
 - Soep opkoken.
 - Noordzeevis & garnituren dresseren in een diep bord. De hete soep serveren over de vis. De hete soep zal ervoor zorgen dat de vis nog wat extra warmte opneemt.
- **Kreeftenbereidingen:**
Zie hoofdstuk 'KREEFT' onderaan pagina.

APERITIEFHAPIES

- **Zeeuwse oesters natuur:** citroen & sjalot vinaigrette apart bij te serveren.
- **Zeeuwse oesters gegratineerd:**
Zet de ovengrill op. De oesters mogen er pas onder als de grill op volle kracht werkt. Plaats de oesters vlak onder de hete grill. Na ongeveer 3 minuten zijn de oesters voldoende gegratineerd.
- **Kaaskroketten & garnaalkroketten:**
Frituur de kroketten:
 - Uit diepvries: +/- 8 minuten goudbruin op 170°C.
 - Ontdooid (frigo): +/- 6 minuten goudbruin op 170°C.
- **Tapasbord:**
De tapas een 15-tal min. vooraf uit de koeling halen en op kamertemperatuur serveren.
- **Brood:**
12 minuten afbakken in oven (heteluchtstand) op 200°.

SOEP & VOORGERECHTEN

- **Bisque van kreeft:**
De bisque opkoken & warm serveren.
 - Afwerken met de garnituur (kreeftenvlees & room).
- **Champignonsoep:**
De soep opkoken & warm serveren.
 - Afwerken met de garnituur.
- **Terrine ganzenlever:**
Gerecht is volledig afgewerkt.
 - Briochebroodje: toasten of +/- 3 min. onder hete ovengrill langs beide kanten (tot goudbruin).

- **Sint-Jacobsnoot gegratineerd:**
Sint-Jacobsnoot 7 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** folie of deksel.
 - Goudbruin gratineren onder de grill (+/- 3 minuten).

KREEFT

- **Kreeft “Bellevue”:**
Gerecht is volledig afgewerkt.
 - Mayonaise, cocktailsaus & salade apart bij te serveren.
- **Kreeft “in de oven” met ratatouille:**
Kreeft +/- 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Ratatouille: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Slaatje met vinaigrette: apart bij te serveren.
- **Kreeft “Armoricaïne” met Thaise rijst:**
Kreeft +/- 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
- **Kreeft “Acaciahoning” met gekonfijte venkel & tomaat, linguini:**
Kreeft +/- 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.

HOOFDGERECHTEN

- **Hertenfilet “Périgourdine”:**
Hertenfilet & garnituren: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** alu-folie of deksel (nadien 3 minuten het vlees laten rusten onder alu-folie).
 - Crème van zoete patat: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - “Périgourdine” saus: +/- 40 seconden opwarmen in microgolf op 600W **zonder** deksel.
- **Hazenrug ‘Harlekijn’:**
Hazenrug: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** alu-folie of deksel (nadien 3 minuten het vlees laten rusten onder alu-folie).
 - Appeltjes & veenbessen: 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Knolselderpuree: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - “Peperroom” saus: +/- 40 seconden opwarmen in microgolf op 600W **zonder** deksel.
 - Civet van hazenbil: +/- 1,5 minuten opwarmen in microgolf op 600W **zonder** deksel.
- **Fazant ‘Op z’n Brabants’:**
Fazant & garnituren: +/- 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
Frituur de kroketjes:
 - Uit diepvries: +/- 6 minuten goudbruin op 170°C.
 - Ontdooid (frigo): +/- 4 minuten goudbruin op 170°C.
- **Kalfszwezeriken:**
Kalfszwezeriken: +/- 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Portsaus: +/- 40 seconden opwarmen in microgolf op 600W **zonder** deksel.
 - Truffelpuree: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
- **Waterzooi met Noordzeevis:**
Noordzeevis: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Pommes Duchesse: 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° **zonder** alu-folie of deksel.
 - Soep opkoken.
 - Noordzeevis & garnituren dresseren in een diep bord. De hete soep serveren over de vis. De hete soep zal ervoor zorgen dat de vis nog wat extra warmte opneemt.

- **Marmietje:**
Noordzeevis (& kreeft) & garnituren: +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.
 - Soep opkoken.
 - Noordzeevis (& kreeft) dresseren in een diep bord. De hete soep serveren over de vis (& kreeft). De hete soep zal ervoor zorgen dat de vis (& kreeft) nog wat extra warmte opnemen.
- **Kindersteak & kip:**
Vlees & appelmoes +/- 10 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** alu-folie of deksel (nadien 3 minuten het vlees laten rusten onder alu-folie).
 - Pommes 'Pont Neuf': +/- 10 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
 - Krieltjes: 10 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° **zonder** folie of deksel.
 - Puree: 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200° bedekt **met** alu-folie of deksel.

DESSERT

- **Notentaartje:**
Taartje & appeltjes: +/- 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° **zonder** alu-folie of deksel.
 - Afwerken met vanillesaus en speculoosijs
- **Warm geitenkaasje in lichte bladerdeeg:**
Geitenkaasje: 15 min. afbakken in oven (heteluchtstand) op 200°.
 - Afwerken met munt-honingdressing & fris slaatje.
- **Kids ijsfantasie:**
Dessert is klaar om te serveren.

SMAKELIJK!
HET ROOSELAERTEAM