

RESTAURANT ROOSELAER

RICHTLIJNEN TRAITEUR

TIP VAN DE CHEF:

Steek de borden 2 min. in de oven, zodat het warme gerecht niet teveel afkoelt!

FEESTMENU

Degustatie oesters:

- ° *Oester natuur*: reeds open gedaan, **fris** te serveren.
- ° *Tartaar van rund & oester*: volledig afgewerkt, **fris** te serveren.
- ° *Oester 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.

Sint-Jacobsvrucht, gratin au Champagne

- ° Sint-Jacobsnoot 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180°.
- ° Goudbruin gratineren onder de grill.

Tongfilet 'Cardinal':

- ° Tongfilet: +/- 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** folie of deksel.

Fazant 'Fine Champagne':

- ° Fazant & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- ° Parmentier (met fazantenbil): +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- ° Veenbessen: +/- 30 seconden in microgolf op 600W.

Buche 'Siberienne':

Buche is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Mellocakes:

Klaar om bij de koffie te serveren.

Brood:

8 minuten afbakken in oven (heteluchtstand) op 180°.

OM TE STARTEN

Degustatie oesters:

- ° *Oester natuur*: reeds open gedaan, **fris** te serveren.
- ° *Tartaar van rund & oester*: volledig afgewerkt, **fris** te serveren.
- ° *Oester 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.

Oesters 'Marenes' natuur: citroen & sjalot vinaigrette apart bij te serveren.

Minikroketjes:

Frituur de kroketjes en werk of met citroen:

- ° Uit **diepvries**: +/- 5 minuten goudbruin op 170°C.
- ° **Ontdooid** (frigo): +/- 3 minuten goudbruin op 170°C.

Kaaskroketten & garnaalkroketten:

Frituur de kroketten en werk af met citroen:

- ° Uit **diepvries**: +/- 8 minuten goudbruin op 170°C.
- ° **Ontdooid** (frigo): +/- 6 minuten goudbruin op 170°C.

Brood:

8 minuten afbakken in oven (heteluchtstand) op 180°.

SOEP & VOORGERECHTEN

Bisque van kreeft:

- ° De bisque opkoken & warm serveren.
- ° Afwerken met de garnituur.

Terrine ganzenlever:

- ° Gerecht is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.
- ° Briochebroodje: toosten of +/- 3 min. onder hete ovengrill langs beide kanten (tot goudbruin).

Sint-Jacobsvrucht gegratineerd

- ° Sint-Jacobsnoot 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180°.
- ° Goudbruin gratineren onder de grill.

KREEFT

Kreeft 'Bellevue':

- ° Gerecht is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.
- ° Mayonaise, cocktailsaus & salade apart bij te serveren.

Kreeft 'in de oven' met ratatouille:

- ° Kreeft +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- ° Ratatouille: +/- 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- ° Slaatje met vinaigrette: apart bij te serveren.

HOOFDGERECHTEN

Fazant: 'Fine Champagne':

- ° Fazant & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° zonder alu-folie of deksel.
- ° Parmentier (met fazantenbil): +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° zonder alu-folie of deksel.
- ° Veenbessen: +/- 30 seconden in microgolf op 600W.

Tongfilet 'Cardinal':

Tongrolletjes & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.

Hoevekip:

° Hoevekip, appelmoes & puree: +/- 15 à 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.

DESSERT

Buche 'Siberienne':

Buche is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Mellocakes:

Klaar om bij de koffie te serveren.

SMAKELIJK!

HET ROOSELAERTEAM