

RESTAURANT ROOSELAER

RICHTLIJNEN TRAITEUR

TIP VAN DE CHEF:

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

FEESTMENU

TARTAAR VAN RUND & 'MARENNES' OESTER:

Gerecht is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

CARPACCIO VAN LANGOUSTINE

Gerecht is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

ST-JACOBSVRUCHT GRATIN:

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

REENOOTJE 'GRAND VENEUR'

- Reenootje & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- Knolselderpuree: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- 'Grand Veneur' saus: in de microgolf op 600 watt of in klein sauspotje opwarmen op zacht vuur.

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

OESTERS 'MARENNES' NATUUR:

De oesters zijn geopend, citroen & sjalotvinaigrette apart bij te serveren.

KROKANTE VISREEPJES & MINIKROKETJES:

Frituur de visreepjes & minikroketjes en werk af 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.

SOEP & VOORGERECHTEN

SINT-JACOBSVRUCHT GRATIN

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

TERRINE GANZENLEVER:

Gerecht is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

- Briochebroodje: toasten of +/- 3 min. onder hete ovengrill langs beide kanten (tot goudbruin).

BISQUE VAN KREEFT:

- De bisque opkoken & warm serveren.
- Afwerken met de garnituur (kreeftenvlees & room).

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.
- Knolselderpuree: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° zonder alu-folie of deksel.
- 'Fine Champagne' saus: in de microgolf op 600 watt of in klein sauspotje opwarmen op zacht vuur.

REENOOTJE 'GRAND VENEUR'

- Reenootje & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° zonder alu-folie of deksel.
- Knolselderpuree: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° zonder alu-folie of deksel.
- 'Grand Veneur' saus: in de microgolf op 600 watt of in klein sauspotje opwarmen op zacht vuur.

TONGFILET 'CARDINAL':

- Tongrolletjes & garnituren: +/- 15 à 20 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 180° **zonder** alu-folie of deksel.
- Kreeftensaus: in de microgolf op 600 watt of in klein sauspotje opwarmen op zacht vuur.

HOEVEKIP:

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

EXTRA

BUCHE 'SIBERIENNE':

Buche is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

BROOD:

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

MELLOCAKES:

Klaar om bij de koffie te serveren.

SMAKELIJK!
HET ROOSELAERTEAM