

RESTAURANT ROOSELAER

RICHTLIJNEN TRAITEUR

APERITIEFHAPJES

- **Zeeuwse oesters natuur:** citroen & sjalot vinaigrette apart bij te serveren.
- **Zeeuwse oesters gratineerd:**
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 gratineerd.
- **Kaaskroketteren & garnaalkroketteren:**
Frituur de kroketteren +/- 8 minuten goudbruin op 180°C.
- **Tapasbord:**
De tapas een 15-tal min. vooraf uit de koeling halen en op kamertemperatuur serveren.
- **Ovenverse broodjes:** 9 min. afbakken in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200°.

SUGGESTIES

- **Vers gesneden rundstartaar:**
Rundstartaar is volledig afgewerkt.
 - Slaatje & mayonaise: apart bij te serveren.
 - Pommes 'Pont Neuf': +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
 - Krieltjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
- **Noordzeetong:**
Noordzeetong +/- 9 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (6 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).
 - Slaatje & mayonaise: apart bij te serveren.
 - Pommes 'Pont Neuf': +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
 - Krieltjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
 - Puree: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°

SOEP & VOORGERECHTEN

- **Bisque van schaaldieren:**
De bisque opkoken & warm serveren.
 - Afwerken met de garnituur (kreeftenvlees & room).
- **Seizoensoep:**
De Soep opkoken & warm serveren.
 - Afwerken met de garnituur.
- **Terrine ganzenlever:**
Gerecht is volledig afgewerkt.
 - Briochebroodje: toosten of +/- 3 min. onder hete ovengrill langs beide kanten (tot goudbruin).
- **Sint-Jacobsnoot gratineerd:**
Sint-Jacobsnoot 5 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200°.
 - Goudbruin gratineren onder de grill.
- **Wilde rivierpaling:**
Paling +/- 11 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (8 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).

KREEFT

- **Kreeft “Belle vue”:**
Gerecht is volledig afgewerkt.
 - Mayonaise, cocktailsaus & salade apart bij te serveren.
- **Kreeft “in de oven” met ratatouille:**
Kreeft +/- 11 min. (**babykreeft 3 minuutjes minder**) opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (8 min. afgedekt met alu-folie & laatste 4min zonder de alu-folie).
 - Ratatouille: 8 min. opwarmen in voorverwarmde oven van 200°.
 - Slaatje met vinaigrette: apart bij te serveren.
- **Kreeft “Armoricaïne” met Thaise rijst:**
Kreeft +/- 15 min. (**babykreeft 4 minuutjes minder**) opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (11 min. afgedekt met alu-folie & laatste 4 min zonder de alu-folie).

HOOFDGERECHTEN

- **Wilde rivierpaling:**
Paling +/- 11 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (8 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).
 - Slaatje & tartaarsaus: apart bij te serveren.
 - Pommes ‘Pont Neuf’: +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
 - Krieltjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
 - Puree: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°
- **Tussenribstuk “witblauw” rund:**
Vlees +/- 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (7 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).
 - Sauzen: archiduc opwarmen in pannetje op laag vuur.
 - Gefruite patatjes: +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
- **Sliptong op z’n Normandisch:**
Sliptong & garnituren: +/- 9 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (afgedekt met alu-folie).
 - Saus opwarmen in pannetje op laag vuur.
- **Marmietje:**
Noordzeevis (& kreeft) & garnituren: +/- 9 min. opwarmen in voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (afgedekt met alu-folie). Soep opkoken.
 - Noordzeevis (& kreeft) dresser in een diep bord. De hete soep serveren over de vis (& kreeft). De hete soep zal ervoor zorgen dat vis (& kreeft) nog wat extra warmte opnemen.
- **Kalfszwezerik:**
Kalfszwezerik +/- 11 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (8 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).
 - Truffelmousseline: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
 - Saus opwarmen in pannetje op laag vuur.
- **Ierse rundsfilet pur:**
Vlees +/- 10 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (7 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).
 - Sauzen: béarnaise, pepersaus & archiduc opwarmen in pannetje op laag vuur.
 - Warme groentjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
 - Pommes ‘Pont Neuf’: +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
 - Krieltjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
 - Aardappelgratin: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.

- **Kindersteak & kip:**

Vlees & appelmoes 10 min. opwarmen in een voorverwarmde oven (heteluchtstand) van 200° (7 min. afgedekt met alu-folie & laatste 3 min zonder de alu-folie).

- Pommes 'Pont Neuf': +/- 8 min. opwarmen onder hete ovengrill (regelmatig omkeren).
- Krieltjes: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°.
- Puree: 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 200°

SMAKELIJK!

HET ROOSELAERTEAM