ROOSELAER
CORNEEL & HENRICK RINGOIR

Feestmenu

Bereiden en serveren

Amuse · Tartaar van rund en oester
Volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Voorgerecht · Carpaccio van langoustine
Volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Tussengerecht · Bisque van kreeft
Breng de bisque aan de kook en serveer ze heet. Werk af met het kreeftenvlees en de room.

Hoofdgerecht · Reenootje grand veneur
Warm het reenootje en de garnituren **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op in een voorverwarmde heteluchtoven, zonder deksel.
Warm de puree op in de microgolfoven op **800 W**, in een steelpannetje op het vuur of gedurende **15 minuten op 180 °C** in de voorverwarmde oven.
Warm de saus kort op in de microgolfoven op **600 W** of in een klein sauspotje op een zacht vuur.

Nagerecht · Notentaartje Sibérienne
Het notentaartje met crème anglaise is volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Mello-cakes
Klaar om bij de koffie te serveren.

Meergranen desembroodje
Bak het broodje **8 minuten op 180 °C** af in een voorverwarmde oven.

ROOSELAER
CORNEEL & HENRICK RINGOIR

À la carte

Hapjes, voorgerechten en kreeft

OM TE STARTEN

Oesters natuur
De oesters zijn geopend en klaar om te serveren. Serveer de citroen en sjalottenvinaigrette apart.

Krokante visreepjes
Frituur de visreepjes **2 tot 3 minuten op 180 °C**.

Mini-kaas- en minigarnaalkroketjes
Frituur op **180 °C**. Reken **2 minuten** voor de mini-kaaskroketjes en **2½ minuten** voor de minigarnaalkroketjes.

Kaaskroket en garnaalkroket
Frituur de kroketten **3½ minuten op 180 °C**, tot ze goudbruin zijn.

Jamón ibérico de cebo met pan cristal
Volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever
De terrine is klaar om te serveren. Toast het briochebroodje ongeveer **3 minuten** in de broodrooster of grill het onder een hete ovengrill **2 minuten per kant**, tot het goudbruin is.

Bisque van kreeft
Breng de bisque aan de kook en serveer ze heet. Werk af met het kreeftenvlees en de room.

KREEFT

Kreeft Bellevue
De kreeft is klaar om te serveren. Serveer de mayonaise, cocktailsaus en salade apart.

In de oven gebakken kreeft met ratatouillerijst
Warm de kreeft **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op in een voorverwarmde heteluchtoven, zonder deksel. Warm de ratatouillerijst eveneens **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op. Serveer het slaatje en de vinaigrette apart.

ROOSELAER
CORNEEL & HENRICK RINGOIR

À la carte

Hoofdgerechten en extra’s

Fazant fine champagne

Warm de fazant en de garnituren **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op in een voorverwarmde heteluchtoven, zonder deksel.
Warm de knolselderpuree op in de microgolfoven op **800 W**, in een steelpannetje op het vuur of gedurende **15 minuten op 180 °C** in de voorverwarmde oven.
Warm de fine-champagnesaus kort op in de microgolfoven op **600 W** of in een klein sauspotje op een zacht vuur.

Reenootje grand veneur

Warm het reenootje en de garnituren **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op in een voorverwarmde heteluchtoven, zonder deksel.
Warm de puree op in de microgolfoven op **800 W**, in een steelpannetje op het vuur of gedurende **15 minuten op 180 °C** in de voorverwarmde oven.
Warm de saus kort op in de microgolfoven op **600 W** of in een klein sauspotje op een zacht vuur.

Hoevekip met appelmoes en puree

Warm de hoevekip **ongeveer 15 minuten op 180 °C** op in een voorverwarmde heteluchtoven, zonder deksel.
Warm de appelmoes en puree apart op in de microgolfoven, in de oven of in een pannetje op het vuur.

EXTRA’S

Notentaartje Sibérienne

Volledig afgewerkt en klaar om te serveren.

Meergranen desembroodje

Bak het broodje **8 minuten op 180 °C** af in een voorverwarmde oven.

Mello-cakes

Klaar om bij de koffie te serveren.

Smakelijk!