

# SOLID STASH FESTIVE MENU

## 1. TIPS TO SAVE EVEN MORE TIME:

12 hours before	Put the following dishes in the fridge to defrost: 1. Pumpkin Caponata 2. Tomato Cream Soup (place in a microwave-safe bowl with a lid) 3. Seitan Red Wine Ragout, apples and chicory
3 hours before	1. Defrost the oven buns for 15 minutes, bake completely & store at room temperature 2. Toast the nuts and make the dressing for your salad with the starter (optional)
2 hours before	1. Remove the Toffee Cake Pudding from the freezer
1 hour before	2. Take pesto jar out of the freezer

## 3. SERVING SUGGESTION

Check out the beautiful Festive Menu photos on [www.solid-stash.com/festive-menu](http://www.solid-stash.com/festive-menu) for serving suggestions.

## 4. PREPARATION INSTRUCTIONS PER DISH

### ON THE TABLE: MINI BREAD ROLLS

🕒	Preparation time	Defrost for 15 min + bake for 5-6 min
🕒 • ○ 🕒	Supplies	Oven (180-190 degrees)

Remove the buns from the freezer 15 minutes in advance. Bake in preheated oven at 180-190 degrees for 5-6 min. Place in a basket/bowl on the table with the appetizer and soup dish.

### STARTER: PUMPKIN CAPONATA

🕒	Preparation time	2-12 min (longer if cooked on a stove instead of in microwave)
🕒 • ○ 🕒	Supplies	1. Microwave (but if necessary: cooking fire can also be done with a splash of water, takes longer) 2. Optional: serving ring/bowl, arugula, pine nuts, dressing

Heat the frozen Caponata (stirring regularly) completely in the microwave (+/- 7-12 min on medium setting, or: only 1-2 min if already thawed in the fridge). If necessary, heat up in 30 sec intervals until lukewarm.

Optional: While the Caponata is heating up (or: a few hours in advance): make a simple dressing of good olive oil, lemon juice, a pinch of salt and possibly some sugar (taste!). Gently toast a small handful of pine nuts (or other nuts) in the pan/oven until golden brown and fragrant. Using a serving ring/bowl, make a neat slice of Caponata on a nice plate, and arrange a handful of arugula per person on top of it. Garnish with the dressing and nuts. But the Caponata is just as delicious in a bowl, without salad, with the mini oven buns for dipping!

## SOEP: TOMATO CREAM SOUP & BASIL PESTO

	Preparation time	4-15 min
	Supplies	Microwave or cooking fire

Take the (transparent) jar of pesto out of the freezer an hour in advance and let it thaw on the counter.

Place the soup (frozen or already thawed) in a microwave-safe bowl and heat up in the microwave. Stir regularly. You can also heat it up in a cooking pot on a stove (add a small splash of water and stir often). The soup should be hot, but should not boil through.

Serve in pretty bowls with a spoonful of the pesto as decoration, for a festive colour and flavour contrast.

## MAIN COURSE: SEITAN RED WINE RAGOUT, APPLES, CHICORY & CROQUETTES

	Preparation time	Ragout: 3-18 min. Apples & chicory: 3-25 min. Croquettes: 3-20 min.
	Supplies	Ragout: stove or microwave. Apples & chicory: oven (160 degrees) & parchment paper, or microwave. Croquettes: oven (200 degrees) or deep fryer.

### CELERIAC SEITAN & RED WINE RAGOUT

Remove packaging & place contents in a cooking pot/microwave-safe dish. Add 2-3 tbsp water & heat gently on the stove with the lid on (medium temp, 12-18 min when frozen; 5-7 min when thawed) or in the microwave (6-12 min for frozen; 3-4 min for thawed), stirring gently often, until contents are boiling hot throughout. Add an extra splash of water and reduce the heat if the sauce becomes too dry.

### APPLES & MEALYBUG

Preheat oven to 160 degrees & place chicory and apples on a baking rack lined with baking paper (make sure the pieces are not too close together). Heat in the warm oven for 12-15 min if already thawed; and for 25-30 min if still frozen. Cover and keep warm if you are going to prepare the croquettes in the oven afterwards (= at a much higher temperature, so the side dishes cannot all be put in the oven at the same time!).

If your apples and chicory have already been thawed in advance, you can also heat them up in the microwave instead of in the oven (= handy if you prepare the croquettes in the oven). Heat at medium temperature in 90-second intervals until hot through.

### CROQUETTES

Deep fryer: Heat the oil to 175°C . Fill the frying basket 1/2 full with the product and fry for 3 minutes. Oven: Preheat the oven to 200°C. Bake the product for 18-22 min. Flip regularly. For optimal results, use frozen product and stick to the recommended cooking time and temperature. Reduce baking time for small amounts.

## DESSERT: DEcadent TOFFEE CAKE & SALTED CARAMEL PECAN IJS

	Preparation time	90 sec – 8 min
	Supplies	Microwave or oven (160 degrees)
	Timing tip	Remove the Decadent Toffee Cake from the freezer +/- 2 hours <b>in advance</b> and warm neither trigger (or: eat 'm cold!)

Place frozen toffee cake on a microwave-safe plate(s) and heat in the microwave for 90 sec (medium temperature).

Check that the cake is completely thawed, and if necessary: reheat in 10-20 sec intervals. Alternative: defrost in preheated oven at 160°C for 10-15 min, or: let thaw in the refrigerator for several hours / overnight.

Serve lukewarm or at room temperature with a scoop of ice cream.

# Product info: Allergens, ingrediënts & other info (in NL & FR)

## VOORGERECHT: PUMPKIN CAPONATA

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij. Sojavrij.

**Verpakking bevat:** ongeveer 330g diepgevroren vegan Siciliaanse pompoen caponata: een zoetzure bereiding op basis van geroosterde butternut pompoen en rode ui, tomaten, balsamico azijn, extra vierge olijfolie, zwarte olijven, kappertjes en rozijnen. | **Allergenen info:** bevat sulfiet (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 05/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde geproduceerd op 05/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV, geregistreerd adres Oude Bellegemstraat 48A 8550 Zwevegem). Batch #255. | **Ingrediënten:** kerstomaten in tomatenpuree (42%: kerstomaten, tomatensap); butternut pompoen (29%); rode ui (21%); balsamico azijn van Modena (2%: wijnazijn, geconcentreerde druivenmost, kleurstof: sulfietamoniakkaramel); extra vierge olijfolie; verse Peterselie; kristalsuiker; zwarte ontspuit olijven (water, olijven, zout, stabilisator (E579) – kan sporen van pitten bevatten); gele rozijnen (rozijnen, zonnebloemolie, conservermiddel (E220, bevat sulfiet)); verse look; kappertjes op azijn (kappertjes, azijn, water, zout); zeezout; zwarte peper.

(FR) ENTRÉE : CAPONATA DE POTIRON Végétalien. Sans gluten. Sans soja. **Le paquet contient :** environ 330g de caponata de potiron sicilienne végétalienne surgelée : une préparation aigre-douce à base de courge butternut et d'oignon rouge rôti, de tomates, de vinaigre balsamique, d'huile d'olive extra vierge, d'olives noires, de câpres et de raisins secs. | **Info allergènes :** contient du sulfite (mais peut contenir des traces de tous les allergènes !) | **À utiliser jusqu'à :** 05/06/2024 (mais maintient souvent plus longtemps) | **Conserver à une température stable ≤ -18°C.** Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit avec amour le 05/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV, siège social Oude Bellegemstraat 48A 8550 Zwevegem).** | Batch #255. | **Ingrediënten :** tomates cerises en purée de tomates (42% : tomates cerises, jus de tomates) ; courge musquée (29%) ; oignon rouge (21%) ; vinaigre balsamique de Modène (2% : vinaigre de vin, mout de raisin concentré, colorant : caramel au sulfite et à l'ammoniaque) ; huile d'olive extra vierge ; persil frais ; sucre ; olives noires dénoyautées (eau, olives, sel, stabilisateur (E579) – peut contenir des traces de pépins) ; raisins secs jaunes (raisins secs, huile de tournesol, conservateur (E220, contenu du sulfite)) ; ail frais ; câpres au vinaigre (câpres, vinaigre, eau, sel) ; sel marin ; poivre noir.

## SOEP: A. TOMATO CREAM SOUP

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

**Verpakking bevat:** ongeveer 500g diepgevroren vegan roomsoep van tomaat. | **Allergenen info:** bevat soja (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 07/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde geproduceerd op 07/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #257. | **Ingrediënten:** hele gepelde tomaten op sap (26%: gepelde tomaten, tomatensap, zuurteregelaar: citroenzuur) ; ui (19%) ; bouillon (64%: water, geconcentreerde groentebouillon (wortel, ui, prei, zout, gistelextract, suiker, champignon, xanthaangom, johannesbroodpitmeel, aroma's, laurier)) ; plantaardige oliën en vetten (waarvan 71% soja, palm, lijnzaad; in wisselende verhoudingen), water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met citroenzuur; sojalecithine), zout (0,5%), dextrose, gepelde sojabonen (0,3%), conservermiddel (E202), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)) ; lookgranulaat ; peper ; zeezout ; koolzaadolie ; sojaroom (0,3%: zonnebloemolie, sojabonen, suiker, emulgator (sucrose-esters van vetzuren), xanthaangom, guargom, carriageen, zeezout, aroma) ; Violife cream cheese (0,3%: water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, aroma's, olifjextract, vitamine B12).

(FR) SOUPE : A. SOUPE CRÈME DE TOMATES. Végétalien. Sans gluten. | **Le paquet contient :** environ 500g de soupe crémeuse végétalienne au tomates. | **Info allergènes :** contient du soja (mais peut contenir des traces de tous les allergènes !) | **À utiliser jusqu'à :** 07/06/2024 (mais se conserve souvent plus longtemps) | **Conserver à une température stable ≤ -18°C.** Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit avec amour le 07/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV).** Lot #257. | **Ingrediënten :** tomates entières pelées dans au jus (26% : tomates pelées, jus de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique) ; oignons (19%) ; bouillon (64% : eau, bouillon de légumes concentré (carotte, oignon, poireau, sel, extrait de levure, sucre, champignon, gomme xanthane, gomme de caroube, arômes, laurier)) ; margarine végétale (huiles et graisses végétales (dont 71 % de soja, de palme, de lin, en proportions variables), eau, émulsifiant (mono- et diglycerides d'acides gras estérifiés à l'acide citrique ; lécithines de soja), sel (0,5 %), dextrose, graines de soja pelées (0,3 %), conservateur (E202), acide alimentaire (acide citrique), arôme naturel, vitamines (vitamine A, vitamine D2)) ; granules d'ail ; poivre ; sel marin ; huile de colza ; crème de soja (0,3 % : huile de tournesol, graines de soja, sucre, émulsifiant (esters de saccharose d'acides gras), gomme xanthane, gomme guar, carraghénane, sel marin, arôme) ; cream cheese Violife (0,3 % : eau, huile de coco (23%), amidon, sel de mer, correcteur d'acidité : glucono-delta-lactone, arômes, extrait d'olive, vitamine B12) ; zeezout ; koolzaadolie ; sojaroom (0,3 % : zonnebloemolie, sojabonen, suiker, emulgator (sucrose-esters van vetzuren), xanthaangom, guargom, carriageen, zeezout, aroma) ; Violife cream cheese (0,3 % : water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar : glucono-delta-lacton, aroma's, olifjextract, vitamine B12) ; zeezout ; peper ; dextrose, gepelde sojabonen (0,3 %), conservermiddel (E202), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)).

## SOEP: B. BASIL PESTO

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

**Verpakking bevat:** ongeveer 15g diepgevroren vegan pesto van basilicum, bieslook en Peterselie. Een smaakvolle topping voor de roomsoep van tomaten voor twee personen. | **Allergenen info:** bevat sesam (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 07/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde geproduceerd op 07/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #257bis. | **Ingrediënten:** extra vierge olijfolie (38%) ; verse basilicum (13%) ; verse bieslook (4%) ; verse Peterselie (9%) ; water (25%) ; verse look ; Violife cream cheese (18% : water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, aroma's, olifjextract, vitamine B12) ; zeezout ; peper ; sesampasta (volwaardige geroosterde sesam).

(FR) SOUPE : B. PESTO DE BASILIC, PERSIL ET CIBOULETTE. Végétalien. Sans gluten. | **Le paquet contient :** environ 15 g de pesto végétalien surgelé à la base de basilic, ciboulette et persil. Une garniture savoureuse pour le potage de tomates pour deux personnes. | **Info allergènes :** contient du sésame (mais peut contenir des traces de tous les allergènes !) | **À utiliser jusqu'à :** 06/07/2024 (mais a souvent une durée de conservation plus longue) | **Conserver à une température stable ≤ -18°C.** Une fois sorti du congélateur, conserver au frais et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit avec amour le 07/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV).** Lot #257bis. | **Ingrediënten :** huile d'olive extra vierge (18%) ; basilic frais (13%) ; ciboulette fraîche (4%) ; persil frais (9%) ; eau (25%) ; ail frais ; Fromage frais Violife (18% : eau, huile de coco (23%), amidon, sel marin, correcteur d'acidité : glucono-delta-lactone, arômes, extrait d'olive, vitamine B12) ; sel de mer ; poivre ; pâte de sésame (sésame complet grillé).

## SOEP: C. MINI BREAD ROLLS

Vegan. Plantaardig. Lactosevrij. Sojavrij.

**Verpakking bevat:** een assortiment van vier mini-taafelbroodjes in verschillende variëteiten, om zelf af te bakken in de oven. Bijgerecht bij het voor- en soepgerecht voor twee personen. Ongeveer 120 gram. | **Allergenen info:** bevat gluten, sesamzaad en soja (maar kan sporen bevatten van: melk, ei, soja) | **Ten minste houdbaar tot einde:** 01/2024 | **Bewaar** bij temperatuur kleiner dan of gelijk aan -18°C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. | **Geproduceerd door Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeelstraat 3, 1840 Londerzeel) | Ingrediënten:** MINI CIABATTA: TARWEbloem, water, TARWEzuurdesem (water, geremfermenteerde TARWEbloem, zout), gist, olijfolie (2,3%), gejodeerde zout, TARWEgluten, TARWEomtoumel, meerwertebetaar (E300). Decoratie: TARWEbloem. MINI TRIANGEL TARWE ROGGE: TARWEbloem (49,2%), water, ROGGEbloem (6,4%), ROGGEvllokken (2,9%), TARWEvllokken (2,3%), gist, SESAMZAAD, lijnzaad, zonnebloempitten, TARWEgluten, gejodeerde zout, dextrose, TARWEomtoumel, meerwertebetaar (E300), koolzaadolie. Decoratie: lijnzaad, SESAMZAAD. MINI BROODJE MET SESAMZAAD: TARWEbloem, water, SESAMZAAD (5,0%), zout, gist, raapzaadolie. MINI BROODJE MET POMPOENPITTEN: bloem (TARWE, ROGGE), water, pompoenpitten (13,0%), gist, zout, glucose (TARWE). MINI KEIZERBROODJE MET ROGGE: TARWEbloem (57,0%), water, ROGGEbloem (7,0%), zout, gist, GERSTEmout, SOYAbloon, lijnzaad, kruidmix. Kan sporen bevatten van: melk, ei en noten.

SOUPE : C. DE MINI PETITS PAINS Végétalien. Sans soja. | **Le paquet contient :** un assortiment de quatre mini pains de différentes variétés, à cuire soi-même au four. Servez avec l'entrée et la soupe. Environ 120g. | **Informations sur les allergènes :** contient du gluten, sesame et soja (mais peut contenir des traces de lait, œuf, soja, graines de sésame) | **À utiliser jusqu'à fin :** 01/2024 | **Stockez** à des températures inférieures ou égales à -18°C. Ne pas recongeler après le dégivrage. | **Produit par Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeelstraat 3, 1840 Londerzeel) | Ingrediënten :** MINI CIABATTA: farine de BLÉ, eau, levain de BLÉ (eau, farine fermentée de BLÉ (sel), levure, huile d'olive (2,3%), sel, iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300)). Décoration: farine de BLÉ. MINI TRIANGLE BLÉ SEIGLE: farine de BLÉ (49,2%), eau, farine de SEIGLE (6,4%), flocons de SEIGLE (2,9%), flocons de BLÉ (2,3%), levure, GRAINES DE SESAME, graines de lin, graines de tournesol, gluten de BLÉ, sel iodé, dextrose, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Décoration: graines de lin, GRAINES DE SESAME, PETIT PAIN AUX GRAINES DE SESAME: farine de BLÉ, eau, GRAINES DE SESAME (5,0%), sel, levure, huile de colza. PETIT PAIN AUX GRAINES DE POTIRON: farine (BLÉ, SEIGLE), eau, graines de potiron (13,0%), levure, sel, glucose (BLÉ). PETIT PAIN EMPEREUR AU SEIGLE: farine de BLÉ (57,0%), eau, farine de SEIGLE (7,0%), sel, levure, malt d'ORGE, graine de SOJA, graines de lin, mélange d'épices. Peut contenir des traces de: lait, œufs et noix.

## HOOFDGERECHT: A. CELERIAC SEITAN & RED WINE RAGOUT

(NL) Voor all info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) PLAT PRINCIPAL : A. RAGOÛT DE SEITAN DE CÉLERI RAVE ET DE VIN ROUGE - Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...) : voir l'étiquette sur l'emballage.

## HOOFDGERECHT: B. APPLES

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

**Verpakking bevat:** twee geroosterde appels met veenbessencompote (ongeveer 250 gram). Voor twee personen. Serveer als één van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info:** bevat soja (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 06/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde geproduceerd op 06/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #256. | **Ingrediënten:** appels; bereide veenbessen (veenbessen (50%), Sacharose, Glucose-Fructose Siroop, Verdikkingsmiddelen (gemodificeerd maïszetmeel E1422, pectinen E440), Conserveermiddel (kaliumsorbaat E202)); plantaardige margarine (plantaardige oliën en vetten (waarvan 71% soja, palm, lijnzaad; in wisselende verhoudingen), water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met citroenzuur; sojalecithine), zout (0,5%), dextrose, gepelde sojabonen (0,3%), conservermiddel (E202), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)), kristalsuiker.

PLAT PRINCIPAL : B. POMMES Végétalien. Sans gluten. | **Le paquet contient :** deux pommes rôties avec compote d'airelles (environ 250g). Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes :** contient du soja (mais peut contenir des traces de tous les allergènes !) | **À utiliser jusqu'à fin :** 01/2024 | **Stockez** à des températures inférieures ou égales à -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit avec amour le 06/06/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV).** Lot #256. | **Ingrediënten :** pomme; canneberges préparées (canneberges (50%), sacharose, sirop de glucose-fructose, épaississeurs (amidon de maïs modifié E1422, pectines E440), conservateur (sorbitate de potassium E202)); margarine végétale (huiles et graisses végétales (dont 71 % de soja, de palme, de lin; en proportions variables), eau, émulsifiant (mono- et diglycerides d'acides gras estérifiés à l'acide citrique ; lécithines de soja), sel (0,5 %), dextrose, graines de soja pelées (0,3 %), conservateur (E202), acide alimentaire (acide citrique), arôme naturel, vitamines (vitamine A, vitamine D2)) ; sucre cristallisé.

## HOOFDGERECHT: C. ENDIVES

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Sojavrij. Lactosevrij.

**Verpakking bevat:** ongeveer acht halve gekarameliseerde witloofstronkjes (+/- 350 gram). Voor twee personen. Serveer als een van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info:** kan sporen van alle allergenen bevatten. | **Te gebruiken tot:** 04/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde geproduceerd op 04/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #255. | **Ingrediënten:** witlof, olijfolie, kristalsuiker, zout, nootmuskaat, peper.

PLAT PRINCIPAL : C. ENDIVES Végétalien. Sans gluten. Sans soja. | **Le paquet contient :** environ huit demi-morceaux d'endives caramélisées (+/- 350g). Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes :** peut contenir des traces de tous les allergènes. | **Utilisez jusqu'à :** 06/05/2024 (mais se maintient souvent plus longtemps) | **Conserver à une température stable ≤ -18°C.** Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit le 04/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV).** Lot #255. | **Ingrediënts :** chicons, huile d'olive, sucre cristallisé, sel, noix de muscade, poivre.

## HOOFDGERECHT: D. OVEN CROQUETTES

Vegan. Plantaardig. Sojavrij. Lactosevrij.

**Verpakking bevat:** 16 diepgevroren vegan aardappelcroketjes, geschikt voor zowel de oven als de friteuse. Voor twee personen. Serveer als een van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info:** bevat gluten (en kan sporen van melk bevatten) | **Ten minste houdbaar tot:** 01/2024 | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | **Geproduceerd door McCain Foods Belgium Nijverheidstraat 2 - 2280 Grobbendonk | Ingrediënten:** aardappelen, paneermeel (**gluten**), gedroogde aardappelen, zonnebloemolie, tarwebloem (**gluten**), zout, stabilisator E464 en E471, kruiden.

PLAT PRINCIPAL : D. CROQUETTES AUF FOUR Végétalien. Sans soja. | **Le paquet contient :** 16 croquettes de pommes de terre végétaliennes congelées, convenant aussi bien au four qu'à la friteuse. Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes :** contient du **gluten** (et peut contenir des traces de lait) | **Utilisation avant la fin de :** 01/2024 | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit par McCain Foods Belgium Nijverheidstraat 2 - 2280 Grobbendonk | Ingrediënts :** pommes de terre, chapelure (**gluten**), flocons de pommes de terre, huile de tournesol, farine de blé (**gluten**), sel, stabilisateurs E464 en E471, épices.

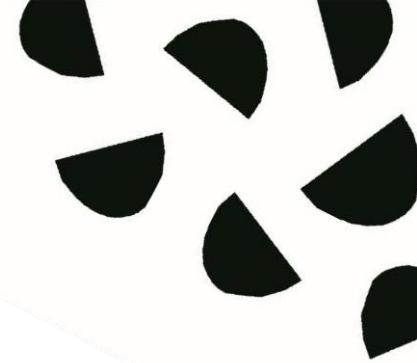
## DESSERT: A. DEcadent TOFFEE CAKE

(NL) Voor all info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...) : voir l'étiquette sur l'emballage

## DESSERT: B. SALTED CARAMEL PECAN ICE CREAM

(NL) Voor alle info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...) : voir l'étiquette sur l'emballage.

# festive menu



## **On the Table**

Selection of mini bread rolls

## **Starter**

Pumpkin Caponata

## **Soup**

Tomato Cream Soup  
with Basil Pesto

## **Sharing Main**

Mama's Celeriac Seitan and Red Wine Ragout with  
Mushrooms and Carrots

&

Roasted Apple with Cranberry Compote  
Caramelised Endives  
Croquettes

## **Dessert**

Decadent Toffee Cake with Salted  
Caramel Pecan Ice Cream

solid stash

