

SOLID STASH FESTIVE MENU

Looking for instructions in English? Please go to the festive menu product page at www.solid-stash.com/festive-menu (or scan the QR code on the right) and scroll down to the FAQs.

Vous cherchez des instructions en français? Visitez www.solid-stash.com/festive-menu (ou scannez le code QR à droite) et descendez jusqu'à la rubrique FAQ.



1. TIPS OM NÓG MEER TIJD TE WINNEN:




12u voordien	Zet de volgende gerechten alvast in de koelkast om te ontdooien: <ul style="list-style-type: none">• Pumpkin Caponata• Tomato Cream Soup (doe in een microgolfbestendige kom met deksel)• Seitan Red Wine Ragout, appels en witloof
3u voordien	<ul style="list-style-type: none">• Ontdooi de ovenbroodjes 15min, bak volledig af & bewaar op kamertemperatuur• Rooster de nootjes en maak de dressing voor je slaatje bij het voorgerecht (optioneel)
2u voordien	<ul style="list-style-type: none">• Haal de Toffee Cake Pudding uit de vriezer
1u voordien	<ul style="list-style-type: none">• Haal pesto potje uit de vriezer

2. SERVEERSUGGESTIE

Bekijk de prachtige Festive Menu foto's op www.solid-stash.com/festive-menu voor serveersuggesties.




3. BEREIDINGSINSTRUCTIES PER GERECHT

OP TAFEL: MINI BREAD ROLLS

	Bereidingstijd	15 min ontdooien + 5-6 min afbakken
 	Benodigheden	Oven (180-190 graden)

Haal de broodjes 15 min op voorhand uit de vriezer. Bak in voorverwarmde oven op 180-190 graden voor 5-6 min. Plaats in een mandje/kommetje op tafel bij het voorgerecht en soepgerecht.

VOORGERECHT: PUMPKIN CAPONATA

	Bereidingstijd	2-12 min (langer indien bereiding op kookvuur ipv in microgolf)
 	Benodigheden	<ul style="list-style-type: none">- Microgolf (maar indien nodig: kookvuur kan ook met scheutje water, duurt langer)- Optioneel: serveerring/kommetje, rucola, pijnboompitjes, dressing

Warm de bevroren Caponata (regelmatig roerend) volledig door in de microgolf (+/- 7-12 min op medium setting, of: slechts 1-2 min wanneer al ontdooid in de koelkast). Indien nodig in intervallen van 30 sec bijverwarmen tot lauw-warm.

Optioneel: Terwijl de Caponata opwarmt (of: enkele uren op voorhand): maak een simpele dressing van goeie olijfolie, citroensap, een snuf zout en evt wat suiker (proef!). Rooster een klein handje pijnboompitjes (of andere nootjes) voorzichtig in de pan/oven tot ze goudbruin en geurig zijn. Maak d.m.v. een serveerring/kommetje een keurig schijfje/timbaaltje Caponata op een mooi bordje, en schik daarop/-rond een handjevol rucola per persoon. Werk af met de dressing en nootjes. Maar de Caponata is minstens even lekker gewoon zo in een kommetje, zonder slaatje, met de mini ovenbroodjes om te dippen!

SOEP: TOMATO CREAM SOUP & BASIL PESTO




	Bereidingstijd	4-15 min
 	Benodigdheden	Microgolf of kookvuur

Haal het (doorzichtige) potje met pesto een uurtje op voorhand uit de diepvries en laat rustig ontdooien op het aanrecht.

Doe de soep (bevroren of reeds ontdooid) in een microgolfbestendige kom en warm op in de microgolfoven. Regelmatig roeren. Opwarmen in kookpot op kookvuur kan ook (klein scheutje water toevoegen en vaak roeren). De soep moet heet zijn, maar mag best niet doorkoken.

Serveer in mooie kommetjes met een lepeltje van de pesto als versiering, voor een feestelijk kleur- en smaakcontrast.

HOOFDGERECHT: SEITAN RED WINE RAGOUT, APPELS, WITLOOF & KROKETJES

	Bereidingstijd	Ragout: 3-18 min. Appels & witloof: 3-25 min. Kroketjes: 3-20 min.
 	Benodigdheden	Ragout: kookvuur of microgolf. Appels & witloof: oven (160 graden) & bakpapier, of microgolf. Kroketjes: oven (200 graden) of friteuse.

CELERIAC SEITAN & RED WINE RAGOUT

Verwijder verpakking & plaats inhoud in een kookpot/magnetron-bestendige schaal. Voeg 2-3 el water toe & verwarm zachtjes op het kookvuur met deksel (medium temp, 12-18 min wanneer bevroren; 5-7 min wanneer ontdooid) of in de magnetron (6-12 min voor bevroren; 3-4 min voor ontdooid), vaak voorzichtig roeren, tot inhoud door en door kokend heet is. Voeg extra scheutje water toe en minder het vuur indien de saus te droog wordt.





APPELS & WITLOOF

Verwarm oven voor op 160 graden & plaats witloof en appels op een met bakpapier bekleedde ovenrooster (zorg ervoor dat de stukken niet te dicht tegen elkaar liggen). Verwarm in de warme oven gedurende 12-15 min indien al ontdooid; en gedurende 25-30 min indien nog bevroren. Dek af en houd warm als je daarna de kroketjes ook nog in de oven gaat bereiden (= op veel hogere temperatuur, dus de bijgerechten kunnen niet alle drie tegelijkertijd in de oven!). Als je appels en witloof al op voorhand zijn ontdooid kan je ze ook in de microgolf opwarmen ipv in de oven (= handig als je de kroketjes in de oven bereidt). Verwarm op medium temperatuur in intervallen van 90 seconden tot door en door heet.

KROKETJES

Friteuse: Verhit de olie tot 175°C. Vul het frituurmandje voor de ½ met het product en bak gedurende 3 minuten. Oven: Verwarm de oven tot 200°C. Bak het product gedurende 18-22 min. Regelmatig omdraaien. Voor een optimaal resultaat, gebruik diepgevroren product en houd u aan aanbevolen bereidingstijd en temperatuur. Bij kleine hoeveelheden baktijd verminderen.

DESSERT: DECADENT TOFFEE CAKE & SALTED CARAMEL PECAN IJS

	Bereidingstijd	90 sec – 8 min
 	Benodigdheden	Microgolf of oven (160 graden)
	Timing tip	Haal de Decadent Toffee Cake al +/- 2u op voorhand uit de vriezer en verwarm nóg sneller (of: eet 'm koud!)

Plaats bevroren stuk(ken) toffee cake op (een) microgolf-veilig(e) bordje(s) en verwarm in de microgolfoven gedurende 90 sec (medium temperatuur). Controleer of de cake volledig is ontdooid, en indien nodig: verwarm bij in intervallen van 10-20 sec. Alternatief: ontdooi in voorverwarmde oven op 160°C gedurende 10-15 min, of: laat gedurende enkele uren / 's nachts in de koelkast ontdooien.

Serveer lauw-warm of op kamertemperatuur met een bolletje ijs.

Product info: Allergenen, ingrediënten & andere belangrijke informatie

VOORGERECHT: PUMPKIN CAPONATA

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij. Sojavrij.

Verpakking bevat: ongeveer 330g diepgevroren vegan Siciliaanse pompoen caponata: een zoetzure bereiding op basis van gerosterde 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 Belleghemstraat 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: **sulfiet**ammoniak(karamel); extra vierge olijfolie; verse peterselie; kristalsuiker; zwarte ontpitte olijven (water, olijven, zout, stabilisator (E579) – kan sporen van pitten bevatten); gele rozijnen (rozijnen, zonnebloemolie, conserveermiddel (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 rôtis, 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 !) | **A utiliser jusqu'à** : 05/06/2024 (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** avec amour sur 05/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV, siège social Oude Belleghemstraat 48A 8550 Zwevegem). | Batch #255. | **Ingrédients** : 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, moût 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, contient 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, gistextract, suiker, champignon, xanthaangom, johannesbroodpitmeel, aroma's, laurier)); plantaardige margarine (plantaardige oliën en vetten (waarvan 71% **soja**, palm, lijnzaad; in wisselende verhoudingen), water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren versterd met citroenzuur; **sojalecithinen**), zout (0,5%), dextrose, gepelde **sojabonen** (0,3%), conserveermiddel (E202), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)); lookgranulaat; peper; zeezout; koolzaadolie; sojaroem (0,3%: zonnebloemolie, **sojabonen**, suiker, emulgator (sucrose-esters van vetzuren), xanthaangom, guar, carraghénane, zout, carrageen, zeezout, aroma); Violife cream cheese (0,3%: water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, aroma's, olijffextract, 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 !) | **A 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. | **Ingrédients** : 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 diglycérides 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, arômes) ; 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).

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, olijffextract, vitamine B12); zeezout; peper; sesampasta (volwaardige gerosterde **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 !) | **A 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. | **Ingrédients** : 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-tafelbroodjes 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 | **Bewaren** bij temperatuur kleiner dan of gelijk aan -18°C. Na ontdoing niet opnieuw invriezen. | **Geproduceerd** door Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeel Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel) | **Ingrediënten:** MINI CIABATTA: TARWEbloem, water, TARWEzuurdesem (water, gefermenteerde TARWEbloem, zout), gist, olijfolie (2,3%), geïsoleerd zout, TARWEGluten, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (E300). Decoratie: TARWEbloem. MINI TRIANGLE TARWE ROGGE: TARWEbloem (49,2%), water, ROGGEbloem (6,4%), ROGGEvlokken (2,9%), TARWEvlokken (2,3%), gist, SESAMZAAD, lijnzaad, zonnebloempitten, TARWEGluten, geïsoleerd zout, dextrose, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (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, SOYaboon, lijnzaad, kruidenmix. 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. Pour deux personnes. Environ 120g. | **Informations sur les allergènes** : **contient du gluten, sésame et soja** (mais peut contenir des traces de : lait, œuf, soja, graines de sésame) | **A utiliser jusqu'à fin** : 01/2024 | **Stocké** à des températures inférieures ou égales à -18°C. Ne pas recongeler après le dégivrage. | **Produit** par Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeel Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel) | **Ingrédients** : 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 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 SÉSAME: 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 EMPÉREUR 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 & noix.

HOOFDGERECHT: A. CELERIAC SEITAN & RED WINE RAGOUT

(NL) Voor alle info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) PLAT PRINCIPAL : A. RAGOÛT DE SEITAN DE CÉLÉRI 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 gerosterde 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%), Saccharose, Glucose-Fruuctose Sirop, 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 versterd met citroenzuur; **sojalecithine**), zout (0,5%), dextrose, gepelde **sojabonen** (0,3%), conserveermiddel (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 !) | **A utiliser jusqu'à** : 06/06/2024 (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 06/06/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV). Lot #256. | **Ingrédients** : pomme ; canneberges préparées (canneberges (50%), saccharose, sirop de glucose-fructose, épaississants (amidon de maïs modifié E1422, pectines E440), conservateur (sorbate de potassium E202)) ; margarine végétale (huiles et graisses végétales (dont 71 % de **soja**, de palme, de lin ; en proportions variables), eau, émulsifiant (mono- et diglycérides 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:** witloof, 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. | **Ingrédients** : chicons, huile d'olive, sucre cristallisé, sel, **noix de muscade**, poivre.

HOOFDGERECHT: D. OVEN CROQUETTES

Vegan. Plantaardig. Sojavrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: 16 diepgevroren vegan aardappelkroketjes, 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 Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk | **Ingrediënten:** aardappelen, paneermeel (**gluten**), gedroogde aardappelen, zonnebloemolie, tarwebloem (**gluten**), zout, stabilisator E464 en E471, kruiden.

PLAT PRINCIPAL : D. CROQUETTES AU 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 Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk | **Ingrédients** : pommes de terre, chapelure (**gluten**), flocons de pommes de terre, huile de tournesol, farine de blé (**gluten**), sel, stabilisateurs E464 et E471, épices.

DESSERT: A. DECADENT TOFFEE CAKE

(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

DESSERT: B. SALTED CAMEL 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

