

Hartelijk dank voor je bestelling! Hieronder staan alle gerechten die wij op dit moment aanbieden. Neem even rustig de tijd om de instructies door te nemen van de door jou gekozen gerechten. Ze zijn er om het je zo gemakkelijk mogelijk te maken. Succes en geniet!! 😊



- Haal altijd alle ingrediënten op tijd uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur kunnen komen.
- Om de borden voor het hoofdgerecht te verwarmen kun je de oven of de magnetron gebruiken. Zo blijft het hoofdgerecht langer warm.
- Elke oven is anders. Hou er rekening mee dat de tijd iets kan afwijken. Het kan een paar minuten langer of korter nodig hebben dan beschreven.

VOORGERECHT

Paarse spitskool

Paarse spitskool • crème van kimchi • oosterse crunch • zoetzure komkommer • rijstvel

Week het rijstvel voor 2 minuten in koud water. Leg de paarse spitskool speels in het midden van het bord. Haal het rijstvel uit het water en laat overtollig vocht eraf lopen. Leg nu de rijstvel over de paarse spitskool heen. Knip een punt van de spuitzak met de crème van kimchi en spuit op en rondom het rijstvel 5 dotten. Verdeel de oosterse crunch rondom het gerecht. Maak af met de plakjes komkommer

HOOFDGERECHT VIS

Vis van de Dag

Vis van de dag • cassoulet van bonen • compote van zoete aardappel • crème van zoete aardappel • gado gado crunch • boemboe beurre blanc

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C.

Zet een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de vacuumzakken en spuitzak met cassoulet van bonen, compote van zoete aardappel, crème van zoete aardappel en boemboe beurre blanc in het warme water voor 5 minuten. Leg de vis van de dag in een ovenschaal en doe deze in de oven voor 5-6 minuten.

Verdeel de cassoulet van bonen in het midden van het bord, knip een punt van de spuitzak met crème van zoete aardappel en spuit 3 grote dotten rondom de cassoulet. Plaats de compote van zoete aardappel vervolgens tegen de crème aan. Op de crème en compote schep je de crunch van gado gado. Leg de vis van de dag op de cassoulet in het midden van het bord. Schenk de saus rondom het gerecht uit.

HOOFDGERECHT VLEES

Varkenshaas

Varkenshaas • cassoulet van bonen • compote van zoete aardappel • crème van zoete aardappel • gado gado crunch • boemboe jus de veau

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C.

Zet een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de vacuumzakken en spuitzak met cassoulet van bonen, compote van zoete aardappel, crème van zoete aardappel en boemboe jus de veau in het warme water voor 5 minuten. Leg de vis van de dag in een ovenschaal en doe deze in de oven voor 5-6 minuten. Leg de varkenshaas in een ovenschaal en plaats deze in de oven voor 5-6 minuten.

[illegible]

Bergpaviljoen klassiekers

Bisque van Langoustines

Bisque

De bisque langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bisque kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Met een staafmixer schuim je de bisque voorzichtig op in de maatbeker. Zo breng je lucht in de bisque zodat je een mooie crèmelaag krijgt in het glas.

Duivenbouillon met truffelroom

Duivenbouillon • truffelroom

De duivenbouillon langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bouillon kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Je vult het champagneglas tot 2 centimeter onder de rand met de duivenbouillon. Schep de truffelroom uit het bakje op de bouillon. Laat de room zachtjes de bouillon raken zodat het zich niet direct mengt en een mooie laag room ontstaat waar je de bouillon doorheen kunt drinken.

Steak tartaar

Klassieke steak tartaar • eidooier • crème van augurk • zilverui • cornichons • croutons

Leg de steak tartaar op het bord. Leg de eidooier in het midden bovenop de steak tartaar. Knip een punt van de spuitzak met crème van augurk en spuit diverse dotten rondom de eidooier. Leg de zilverui en cornichons daarbovenop en maak vervolgens het geheel af met de croutons.

Truffelrisotto Bistronomique

Truffelrisotto • coquille • langoustine • Jamón Resèrva Batallé

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Vervolgens zet je een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C). Leg de gevacumeerde zak met truffelrisotto gedurende 8 minuten in deze pan. Zorg er wel voor dat het niet kookt, want alle garnituren zijn al gaar! De coquille en langoustine schuif je in de voorverwarmde oven gedurende 3 minuten. Alle ingrediënten op bord leggen, de truffelrisotto onderop, en genieten maar!