



STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Goedemiddag!

Het is weer zover.. Een zorgeloos kerstdiner van Stories!

Voor het 4^e jaar op rij hebben we alle liefde weer in dit nieuwe menu gestopt. Wij hebben al voor u gekookt. U mag het leukste werk doen; mooie gerechten maken en de complimenten in ontvangst nemen. Graag gedaan hoor! 😊

We nemen u stap voor stap mee om dit kerstdiner zonder stress op tafel te krijgen.

Heeft u een bestelling groter dan 4 personen, dan heeft u meerdere dozen ontvangen. Hierin zitten dezelfde items verpakt. U mag de items samenvoegen bij bereiding. Het vegetarische menu is verpakt in een aparte doos.

Lees even rustig deze bereidingswijze door voordat u begint.

Alle gerechten hebben een code gekregen; deze codering vindt u terug op de bakjes.

Deze coderingen zijn als volgt:

- De voorgerechten beginnen met een A
 - Het tussengerecht met een B
 - De hoofdgerechten met een C
 - Het dessert met een D van 'dessert'
- Mocht u een pronkstuk besteld hebben, vindt u de bereidingswijze hierbij verpakt.

De vegetarische vervangers van het vlees/vis menu zijn gecodeerd met de letter V.

Heeft u goed gelezen, gezond verstand geraadpleegd en komt u er dan nog niet uit? Stuur dan een appje naar onze culinaire hotline!

Het nummer van deze hotline is: 040-780 50 77. Denkt u nu "Hé, wat raar, een 040 nummer?". Dit is geen typefout, trust us!

Succes, geniet en maak er iets moois van!

Groetjes,
Team Stories & Santa 😊



STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

“Een goede voorbereiding is het halve werk,,

- Neem alle bakjes uit de doos en sorteer ze op letter.
- Zet alle bakjes met letter D in de koelkast, die zijn voor later.
- Tafel al gedekt? Kaarsjes aan? U bent namelijk eerder klaar dan u denkt!
- U kunt de bordjes voor het voorgerecht vast indekken.
- Zet de oven alvast op 180°C, gewoon hete lucht, de grill is niet nodig. Deze blijft aan staan tot en met het hoofdgerecht.
- Er staan gerichte tijden in de bereidingswijze, maar niet iedere oven is hetzelfde. Beoordeel zelf of uw eten op temperatuur is.
- Nee, de plastic bakjes zijn niet geschikt voor de oven.
- Uw bakjes zijn prima afwasbaar en te hergebruiken, zonde om het weg te gooien!
- Neem 3 mooie bordjes om de voorgerechten op te maken. Deze komen in het midden van de tafel te staan. “Sharing is Caring!”
- Extraatje: Scan de QR-code voor een beetje extra kerstsfeer!





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Appetizer

“ It’s beginning to look a lot like Christmas,,

“Bread & Butter,,

Code A1

- Haal het brood uit het zakje, in de voorverwarmde oven op 180°C., 10 minuten.
- 1 broodje is tafelbrood voor 2 personen.
- Leg de bolletjes kruidenboter op een bordje of schaalteje. Tomaten tapenade in een leuk schaalteje met lepeltje.



“Amuse van gerookte eendenborst,,

Code A2

- Leg de foccacia-crostini’s op een plateautje of per persoon op een klein schaalteje.
- Vouw 2 plakjes eendenborst op de crostini, een beetje gekonfijte ui op de eendenborst en maak af met de crumble van pistache.
- (Vega: brie V1)





Eerste gang, de voorgerechten

“ It’s the most wonderful time of the year!,,

“Gerookte ribeye,,

Code A3

- Leg de gerookte ribeye op het bord. (als een carpaccio)
- (Vega: Hollandse gemarineerde biet V3)
- Maak een paar mooie stippen van truffelcrème op de ribeye met een koffielepel. Hoogstwaarschijnlijk heb je truffelcrème over, die is ook heel lekker bij het brood. 😊
- Verdeel speels de gegrilde asperges en beukenzwammetjes over de ribeye.



“Buffelmozzarella,,

Code A4

- Leg de groene lint pasta verdeeld op het bord.
- Vervolgens verdeelt u de buffelmozzarella over de groene lint pasta.
- Maak het geheel vervolgens af met de garnituren; sud'n sol tomaatjes, olijf en ui.



“Salade van garnaal en krab,,

Code A5

- Pak een kommetje of steekring (als u deze in huis heeft).
- Doe hier de salade in en druk deze licht aan.
- (Vega: salade van couscous met tempeh en paprika V2)
- Vervolgens draait u het kommetje (boven het presentatieservies) om of tilt u het steekringetje op zodat er een mooi torentje ontstaat.
- Leg hierop de salty fingers.
- Snijd de radijs in dunne plakjes en steek bovenin de salade en tussen de salty fingers.
- (Vega: pimentos V2)





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Tussengerecht

“Pom pom pom, jahiha,,

“Cappuccino van gevogelte consommé,,

Code B1

- Doe de soep in een pannetje en laat deze warm worden. (HO HO HO, niet koken!)
- (Vega: groentebouillon V6)
- We adviseren wijnglazen, maar whiskyglazen of latte glazen kunnen natuurlijk ook.
- Mocht u soepborden gebruiken, zet deze dan heel even in de oven om warm te worden, niet te lang natuurlijk.
- Als u nog wacht op de soep mag u ondertussen best een liedje zingen.
- Giet de soep wanneer deze warm is in uw presentatieservies. Houd ongeveer 2 a 3 cm over in het glas.
- Schep met een natte lepel de kruidenschuim rustig op de soep, zo blijft het erop liggen
- Geniet ervan!





Derde gang, de hoofdgerechten

“All I want for Christmas,, (is joeoehoeoeoeoe)

Be Prepared!

- Verwarm het presentatieservies zodat de kou eraf is. Wij adviseren diepe kommen, borden of schalen.
- Zet de bakjes met de codes C1 t/m C5 alvast bij elkaar.
- Zet ook vast wat ovenschaaltjes/ovenplaatjes klaar. De bakjes mogen nog steeds niet in de oven 😊

Klaar voor de start?

Allereerst gaan we de te verwarmen onderdelen in de oven leggen.

Zo'n 10-12 minuten op 180 C

- C3 - Zoete aardappel mousseline (mag ook in een magnetron, is geen schande hoor. 😊)
- C4 - Gegrilde groenten
- C5 - Aardappeltaartjes

Na 4 minuten:

- C1 - Runderhaas, wilde bospaddenstoelen en sjalot (Vega: New Meat Bavette V4)
- C2 - Kabeljauw en zeekraal (Vega: Cannelloni van ricotta en spinazie V5)

In 2 pannetjes verwarmt u rustig het volgende:

- C1 - Portjus (Vega: vegetarische portjus V4)
- C2 – Witte wijnsaus (Vega: saus van poftomaat V5)

Mocht u ruimte tekort komen in uw oven, wacht even de eerste 3 gerechten af, dek ze af met aluminiumfolie en verwarm de kabeljauw en runderhaas 8 à 9 minuten om vervolgens alles tegelijk te kunnen serveren.



Derde gang, de hoofdgerechten

“All I want for Christmas,, (2e couplet)

“Runderhaas,,

Code C1

- Serveer de runderhaas met wilde bospaddenstoelen en sjalot wanneer deze warm is. (Vega: **New Meat runder bavette V4**)
- U kunt de portjus ernaast of er overheen serveren. (Vega: **vegetarische portjus V4**)



“Op de huid gebakken kabeljauw,,

Code C2

- Leg de warme kabeljauw met de zeekraal op een bord. (Vega: **Cannelloni van ricotta en spinazie V5**)
- Presenteer de witte wijnsaus op/onder de kabeljauw of apart. (Vega: **saus van poftomaat V5**)



“Zoete aardappelmousseline,,

Code C3

- Haal de mousseline, wanneer deze warm is, uit de oven (of magnetron).
- Doe de mousseline in een mooi schaalje en maak af met de walnoten en (eventueel gehakte) peterselie.



“Gegrilde groenten,,

Code C4

- De groenten zijn nu aan de beurt, presenteer deze op een mooi bord.
- Een kind kan de (af)was doen! (Bereidt hem/haar maar vast voor..)



“Aardappeltaartjes,,

Code C5

- We hebben zo'n vermoeden dat de aardappeltaartjes inmiddels ook wel warm zijn.
- Doe deze ook in een leuk schaalje of bakje.





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Grand Dessert

“Last Christmas,,

Be Prepared!

- Bakjes met een D erop mogen eindelijk uit de koelkast!
- Lekker met een kopje koffie, dessertwijn of misschien wel een likeurtje. Het is maar een idee...

“ Taartje van blueberry cheesecake,,

- Verdeel de bosvruchten coulis over het aantal borden. Presenteer het taartje van blueberry cheesecake op het bord.
 - Maak vervolgens het geheel af met de chocolade garnituren.
 - Als u poedersuiker in de kast heeft staan en lekker vindt kunt u dit een beetje over het taartje heen strooien voor dat u het presenteert aan de gasten.
 - Enjoy!
-

