



# BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

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

### Batonet van prei

Batonet van prei • crunch van furikake • labneh • crème van bretonse curry • gebrande prei-olie

Leg de batonettes van prei strak naast elkaar in het midden van het bord. Knip de punten van de spuitzakken met crème van bretonse curry en de labneh. Spuit van beide crèmes twee dotten naast de prei en één dot erop. Schep met een lepel de crunch van furikake schuin over het gerecht. Druppel de gebrande prei-olie rondom het gerecht.

## HOOFDGERECHT VEGETARISCH

### Risotto van hennepzaad

Risotto van hennepzaad • romanesco • crème van padronpeper • saus van chili en citrus

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Zet ook een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Leg de vacuumzakken met risotto van hennepzaad, romanesco en saus van chili en citrus voor 5-7 minuten in het warme water. Plaats de risotto van hennepzaad in het midden van in het bord in een cirkel. Verdeel hier bovenop de romanesco. Knip een punt van de spuitzak met crème van padronpeper en spuit diverse dotten op en rondom het gerecht. Verdeel de saus van chili en citrus als laatste op en om het gerecht.

## HOOFDGERECHT VIS

### Doradefilet

Doradefilet • bun van miso • raapsteel • crème van bosui • sesamkrokant • saus van Beemster knoflook

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Zet ook een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de doradefilet en de bun van miso in de voorverwarmde oven voor 5-7 minuten. Leg de vacuumzak met raapsteel in het warme water voor 4-5 minuten. Plaats de dorade links van het midden op het bord en leg de bun van miso ernaast. Knip vervolgens een punt van de spuitzak met crème van bosui en spuit diverse dotten op en om de bun. Leg de raapsteel schuin op de bun van miso. Plaats de sesamkrokant schuin tegen de crème van bosui aan. Maak het gerecht af met de saus van beemster knoflook.



# BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

## HOOFDGERECHT VLEES

### Eendenborstfilet

Eendenborstfilet • bun van miso • raapsteel • crème van bosui • sesamkrokant • saus van Beemster knoflook

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Zet ook een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de eendenborst en de bun van miso in de voorverwarmde oven voor 5-7 minuten. Leg de vacuumzak met raapsteel in het warme water voor 4-5 minuten. Plaats de dorade links van het midden op het bord en leg de bun van miso ernaast. Knip vervolgens een punt van de spuitzak met crème van bosui en spuit diverse dotten op en om de bun. Leg de raapsteel schuin op de bun van miso. Plaats de sesamkrokant schuin tegen de crème van bosui aan. Maak het gerecht af met de saus van beemster knoflook.

## DESSERT

### Mousse van rabarber en witte chocolade

Mousse van rabarber en witte chocolade • compote van rabarber • crème van yoghurt en witte chocolade

Plaats de mousse van rabarber en witte chocolade in het midden op het bord.

Aan beide zijdes van de mousse plaats je de compote van rabarber. Knip een punt van de spuitzak met yoghurt en witte chocolade en spuit naast de compote aan beide zijdes drie dotten.

