

VANDAM

BRASSERIE

BEREIDINGSWIJZE FEESTDAGEN

Lieve vrienden van Brasserie Van Dam,

Bedankt voor uw bestelling!

We hebben geprobeerd het u zo makkelijk mogelijk te maken. Het enige wat u nog hoeft te doen, is uw gerecht op uw bord leggen en garneren. En sommige gerechten opwarmen.

Hieronder volgt een bereidingswijze.

Laat u ons weten hoe u Brasserie Van Dam thuis beleeft? Tag ons @brasserievandam

Hele fijne feestdagen en een gelukkig en gezond 2024!

Bereidingswijze koude gerechten

Steak tartaar | op smaak maken met truffelmayonaise, augurk en kappertjes

Huisgerookte zalm | aardappelsalade | decoreer op bord

Burrata | voeg de bietenchutney toe

Aioli | Muhammara

Bereidingswijze warme gerechten

Brood | los op ovenrooster, 7 minuten, 220 graden

Tom Kha Kai

Our famous soup! Verwarm op laag vuur in pan tot de soep goed heet is, niet laten koken.

Verwarm de gerechten in voorverwarmde oven op 175 graden

Gebraden kalfsrollade | kool | paddenstoelensaus | half uur voordat u gaat verwarmen op kamertemperatuur laten komen, vervolgens 8-10 minuten in oven, plastic erop laten, 175 graden

Ravioli truffel | 15 minuten, plastic erop laten, 175 graden

Rosevalaardappel | tijm | rozemarijn | 15-20 minuten, plastic erop laten, 175 graden

Geroosterde groente | 15-20 minuten, plastic erop laten, 175 graden

Dessert

Chocolate Surprise | genieten!