



Varkenshaasje met gebakken noedels in Chinese Gembersaus

De noedels ontdooien in heet water. Het varkenshaasje in reepjes snijden en kort wokken in de pan. Vervolgens preiringen, stukjes sluiserewrten en schijfjes courgette gaar wokken. De uitgelekte noedels eveneens kort bakken. Het geheel met mekaar vermengen, de Chinese Gembersaus toevoegen en nogmaals goed mengen.

WARME VOORGERECHTEN - KANT-EN-KLAAR



Duo van Sint-Jacobsnootjes en scampi's

3 x 190gr



Tongrolletjes met fijne groentjes

3 x 190gr



Scampi's in Duivelsausjes, mediterrane groentjes

3 x 190gr



Pata Negra kroketten

per 12 stuks (diepvries)

Verse kaaskroketten met Beemsterkaas

per 4 stuks (vers)



Verse garnaalkroketten

per 4 stuks (vers)



HOOFDGERECHTEN



Varkenshaasje met Portosaus

Varkenshaasje / peper, zout HBM / 150g Demi-glace HBM / 1 liter gekookt water / 10g kalfsfond pasta HBM / Porto naar smaak / boontjes, spek / appeltjes, veenbessen / verse kroketten
De varkenshaas kruiden en aanbakken, vervolgens vacuum garen. Water aan de kook brengen, Demi-glace, kalfsfond en Porto toevoegen, laten doorkoken en culinaire room toevoegen.
Het gerecht presenteren met boontjes in spek gerold en appeltjes met veenbessen en met verse kroketten.



Poule de Bresse

Poule de Bresse of filet van Poule de Bresse op vel / kipkruiden HBM / appeltjes met veenbessen / peertjes in rode wijn / rozemarijn aardappeltjes, verse kroketten of Mediterrane puree HBM / 1 kg Champignonsaus pasta HBM / 400g culinaire room / 10g gevogeltesfond HBM. Poule de Bresse kruiden met kipkruiden en aanbakken. Verder laten garen en de champignonsaus pasta mengen met room en kalfsfond.
Het gerecht presenteren met appeltjes met veenbessen, peertjes in rode wijn en Mediterrane puree, kroketten of rozemarijn aardappelen.



Eendeborstfilet met Mandarijnsaus

1kg eendeborstfilet / Peper en zout HBM / groenten confetti (blokjes ui, wortel, courgette en boontjes) / 1kg ananas-mandarijnsaus HBM / 20ml Cointreau / 300g culinaire room (voor een culinaire saus)
De eendeborstfilet kruiden en aanbakken, vervolgens vacuum garen. De groentenconfetti garen, de ananas-mandarijnsaus mengen met Cointreau en/of culinaire room. Het geheel op een bord schikken.



Hertekalf met Hofmeestersaus

Hertekalf / peper en zout HBM / 1kg hofmeestersaus HBM / 10g rundsfond pasta HBM / 300g culinaire room / 100g boschampignons / appeltjes met veenbessen / peertjes in rode wijn / verse kroketten of knolselderpuree HBM. Het hertekalf kruiden en aanbakken, vervolgens vacuum garen. De hofmeestersaus mengen met de room en de rundsfond. Het gerecht presenteren met kort gebakken boschampignons, appeltjes met veenbessen, peertjes in rode wijn en verse kroketten of knolselderpuree.



Everzwijnfilet met Pepersaus of Wildsaus

Everzwijnfilet / 1kg pepersaus pasta HBM / 300g culinaire room / 10g rundsfond pasta HBM / boontjes met spek / wortelen / gebakken witlof / verse kroketten HBM
De everzwijnfilet kruiden en aanbakken, vervolgens vacuum garen. De pepersauspasta mengen met de culinaire room en de rundsfond. De groenten garen en het gerecht presenteren met verse kroketten.



Gegrilde zalm met roze pepersaus

Zalm / viskruiden HBM / roze pepersaus pasta HBM / 1kg culinaire room / tagliatelli natuur HBM / verse kruiden (peterselie, korinader, salie). De zalm kruiden en grillen. De roze pepersauspasta mengen met de culinaire room. De zalm presenteren op tagliatelli, overgieten met de roze pepersaus en bestrooien met verse kruiden.



Kabeljauwhaasje met Culinaire vissaus en prei

Kabeljauwhaasjes / culinaire vissaus / visfumet HBM (1l water + 40g Visfumet) / prei, sjalot, peterselie / knolselderpuree HBM
Het kabeljauwhaasjes garen in de visfumet. De vissaus maken. Sjalot en prei (niet te fijn) gaarstoven en met de saus vermengen. Het gerecht presenteren met Knolselderpuree. Garneren met peterselie.

Tongrolletjes Dugléré

Tongrolletjes / culinaire vissaus Dugléré / visfumet HBM (1l water + 40g Visfumet) / 50g gesnipperde sjalot / 100g gesnipperde prei / 50g tomatenblokjes / 10g peterselie / aardappelpuree HBM
De tongrolletjes garen in de visfumet. De vissaus maken. De sjalot en de prei aanfruitsen en op het laatst de tomatenblokjes toevoegen. De groentjes vermengen met de vissaus. De tongrolletjes overgieten met de culinaire vissaus en presenteren met aardappelpuree.



Lotte met Vissaus Dugléré op aardappel royale

Lotte - garnalen / grote, gekookte aardappelen / culinaire vissaus Dugléré / visfumet HBM (1l water + 40g visfumet) / tomaten in stukjes / peterselie of waterkers / preipuree HBM
De gekookte aardappelen in 2 snijden, uithollen en opvullen met preipuree. De lotte garen in visfumet en bovenop de prei-aardappel schikken. Het geheel overgieten met culinaire vissaus en garneren met garnalen en wat peterselie of waterkers.



Scampi's met Ika-Lemon saus

4 x 125g Ramen Noedels voorgedaard / 20 scampi's 16-20 / Mexicana-mix / 200g Oosterse wokgroenten / 150g Ika-Lemon saus
Neem de noedels uit de diepvries en overgiet met heet water. De scampi's pellen en darmkanaal verwijderen, kruiden met Mexicana-mix en kort gaarbakken. Vervolgens de wokgroenten beetgaar wokken in wat olie en de scampi's toevoegen. De uitgelekte noedels toevoegen en tot slot de Ika-Lemon saus vermengen met het geheel.

HOOFDGERECHTEN

KANT - EN - KLAAR

VISBEREIDINGEN :

- Kabeljauwhaasje Florentine 6st
- Kabeljauwhaasje Gentse mosterd 6st
- Nieuwpoorts Visserspotje 2,3kg
- Nieuwpoortse vis-vol-au-vent 2,3kg
- Scampi's in Duivelsaus 50st
- Scampi's in Currysaus 50st
- Scampi's in Lookroomsaus 50st
- Tongrolletjes in kreeftensaus 24st
- Tongrolletjes op Oostendse wijze 24st
- Zalmfilet in waterkerssaus 6st

VLEESBEREIDINGEN

- Kalfsblanket 2,3kg
- Konijn op grootmoeders wijze 6st
- Konijn op Vlaamse wijze 6st
- Osso Bucco 5st
- Rundstong in Madeirasaus 2,3kg
- Toscaanse Kalfsrolletjes 8st
- Varkenshaasje Grand-mère 2,3kg
- Varkenswangetjes Stroganoff 2,3kg

GEVOGELTEBEREIDINGEN

- Braadkiphaasjes Provençale 2,3kg
- Kalkoenrolletjes met appel en rozijnen 8st
- Kipfilet gevuld met boursin in spekjasje 8st
- Vol-au-vent van hoevekip 2,3kg

WILDBEREIDINGEN

- Eendeborstfilet in mangosausje met Triple sec 6st
- Everzwijnragout 2,3kg
- Fazant Fine Champagne 8st
- Hazenrugfilet in poivradesaus met porto 6st
- Hazenrugfilet in boschampignons saus 6st
- Kwarteltjes in ganzenleversausje en 'Old Fine' 8st
- Hertenfilet in boschampignons saus 6st
- Hertenragout 2,3kg
- Parelhoen 'Véronique' 6st
- Wildgoulash 2,5kg



20 TOPSAUZEN

1. Peperroomsaus : 700g Pepersaus pasta + 300g culinaire room
2. Champignonroomsaus : 700g Champignonpasta + 300g culinaire room
3. Hofmeestersaus : 700g Hofmeesterpasta + 300g culinaire room
4. Currysaus : 700g Currysauspasta + 300g culinaire room
5. Tomatensaus : kant-en-klaar
6. Tomatensaus culinair : kant-en-klaar
7. Italiaanse saus : Tomatensaus culinair + ajuin/paprika/courgette
8. Roze pepersaus : Madagaskar pasta + room
9. Bearnaisesaus : kant-en-klaar
10. Ananas-Mandarijnsaus : kant-en-klaar
11. Chinese saus : kant-en-klaar
12. Pangangsaus : kant-en-klaar
13. Chinese Gembersaus : kant-en-klaar
14. Geroosterde Sesamsaus : kant-en-klaar
15. Yakitori saus : kant-en-klaar
16. Ika Lemonsaus : kant-en-klaar

17. Culinaire vissaus :

- 1l koud water
- 125g Witte wijnsaus mix HBM
- 20g Visfond pasta HBM
- 300g culinaire room
- 50g Blanke Roux HBM

18. Duglèresaus :

- Culinaire vissaus
- 1 gesnipperde en gefruite sjalot
- 100g gestoofde preisnippers
- 50g tomatenblokjes

19. Portosaus :

- 1l kokend water
- 150g Demi-glace HBM
- 10g Kalfsfond pasta HBM
- 100g culinaire room
- een scheut Porto HBM

20. Wildsaus :

- 700g Hofmeestersaus HBM
- 300g culinaire room
- 10g Wildfond pasta HBM
- 100g wilde champignons (kort gebakken)

AARDAPPEL- en PASTASPECIALITEITEN



Aardappelkroketten



Peertjes met veenbessen



Puree's Natuur, wortel, spinazie, savooi 2kg



Gegaarde pasta's



Gevulde canneloni