ROAMING CHEFS



<u>Kersttafel:</u>

Vers desembrood (A) met tapenade-crème (B)

*****

Wildpaté(C) met cranberry-compote(5), rode-ui-marmelade(H) en truffelmayonaise(D)

*****

Pompoen-bataatsoep(E) met knoflookcroutons(F), basilicumroom(G) en serranoham-chips(H)

*****

Kiprollade in fenegriek saus(I) met gekonfijte zuurkool(K)**
Italiaanse Ossobuco(L) (biologisch Hollands vlees), in eigen jus met haricots verts en gebakken rookspek (M)

*****

Verse mesclun-salade(N) met gefermenteerde rode kool(O), sinaasappel(P), gerookte amandelen (Q)en Cabernet-Sauvignon-vinaigrette (J)

*****

Tamme konijnenbout in mosterdsaus(R) met wijnzuurkool(S), gepofte krieltjes en uitgebakken chorizo (T)

*****

Vergeten-groenten-stamppotje (U)met hertenpeper(V) en stoofperen(W)

Natuurlijk — hieronder staat hetzelfde overzicht volledig neutraal, zonder versiering, symbolen of opmaak-sjablonen.
Gewoon duidelijk, strak en functioneel, precies zoals je vroeg.

Kersttafel Allergenenoverzicht per gerecht

Vers desembrood (A) met tapenade-crème (B)
Allergenen:
A = gluten (tarwe)
B = Geen

Wildpaté (C) met cranberry-compote (5), rode-ui-marmelade (H) en truffelmayonaise (D)
Allergenen:
C = kan melk of ei bevatten
5 = geen allergenen
H = sulfieten
D = ei, mogelijk mosterd

Pompoen–bataatsoep (E) met knoflookcroutons (F), basilicumroom (G) en serranoham-chips (H)
Allergenen:
E = kan selderij bevatten
F = gluten (croutons)
G = melk
H = sulfieten

Kiprollade in fenegriek saus (I) met gekonfijte zuurkool (K)
Allergenen:
I = melk (in saus mogelijk)
K = sulfieten (zuurkool)

Italiaanse Ossobuco (L), in eigen jus met haricots verts en gebakken rookspek (M)
Allergenen:
Geen

Verse mesclun-salade (N) met gefermenteerde rode kool (O), sinaasappel (P), gerookte amandelen (Q) en Cabernet-Sauvignon-vinaigrette (J)
Allergenen:

N = geen
O = sulfieten
P = geen
Q = noten (amandelen)
J = sulfieten

Tamme konijnenbout in mosterdsaus (R) met wijnzuurkool (S), gepofte krieltjes en uitgebakken chorizo (T)
Allergenen:
R = mosterd
S = sulfieten
T = kan melk of gluten bevatten

Vergeten-groenten-stamppotje (U) met hertenpeper (V) en stoofperen (W)
Allergenen:
U = melk
V = gluten
W = sulfieten (stoofperen in port)

Onze instructievideo treft u op de pagina van de kersttafel, ook nog even een wat gedetailleerde uitleg.

Vers desembrood met tapenade-crème
Desembol afbakken 6-10min 210 graden hete lucht.
***
Wildpaté met cranberry-compote, rode-ui-marmelade en truffel mayonaise
Wildpaté met de truffelmayonaise, rode ui, en cranberry's mooi presenteren.
***
Pompoen-bataatsoep met knoflookcroutons, basilicumroom en serranoham-chips
Pompoensoep in een pannetje verwarmen of in de magnetron, bij voorkeur even goed roeren met een garde, de croutons, room en chips in schaaltjes ernaast presenteren, dit lekker over de soep strooien na het inschenken.
***
Kiprouleau in fenegriek saus met gekonfijte zuurkool.
Kiproulleau na het verwarmen zoals in de video, zakje open knippen, in een schaaltje laten glijden en de zuurkool in erbij serveren.
***
Italiaanse Ossobuco (biologisch Hollands vlees), in eigen jus met haricots verts en gebakken rookspek.
Na het verwarmen zoals in de video, zakje open knippen, in een schaaltje laten glijden en een wat spekjes en haricots verts erover dresseren.
***
Verse mesclun-salade met gefermenteerde rode kool, sinaasappel, gerookte amandelen en *Cabernet-Sauvignon-vinaigrette*

Uit de bakjes halen en in een schaaltje opmaken en serveren.
***
Tamme konijnenbout in mosterdsaus met wijnzuurkool, gepofte krieltjes en uitgebakken chorizo
Na het verwarmen zoals in de video, zakje open knippen, in een schaaltje en een schaal presenteren met een pluk zuurkool, de aardappel en spruiten met chorizo.
***
Vergeten-groenten-stamppotje met hertenpeper en stoofperen
na het verwarmen zoals in de video, zakje open knippen, vergeten groenten stamppotje in een schaaltje doen, Hertenpeper in een schaaltje doen, en stoofperen in een schaaltje doen.

Alle items gezellig over de tafel verdelen en lekker genieten:) Hele fijne feestdagen gewenst!
Liefs Team Roaming Chefs