Global fine Dining

Met de boxen van Restaurant El Puente gaat u op culinaire wereldreis.
In ieder gerecht vindt u bereidingen, ingrediënten of smaken uit een land.
Op deze manier ervaart u onze fine dining keuken maar dan thuis.

Hartelijk dank voor uw bestelling.
Geniet van een fijne avond en smakelijk eten.

Met gastvrije groet,
Team El Puente

Lees eerst alle stappen door en controleer of alle ingrediënten aanwezig zijn.

Laat ter voorbereiding de oven alvast voorverwarmen op 200 graden.

MENU SHARED DINING BORRELBOX NY

- 2 x Rustiek brood -

- Fleur de Sel, Olijfolie en Beurre Noisette -

- 2 x Voorgerecht (eten op kamertemperatuur) -

- 4 x Karaage Kip met Sojalak -

- 4 x Tempura Gamba met Rouille -

- 4 x Empanadas met Chilisaus –

- 4 x Buikspek met Teriyaki –

- 60 gram Iberico Pata Negra -

- 200 gram Rendang met Mango/pepercompote -

- 450 ml Bisque d'Homard -

- 2 x Dessert -

EL PUENTE

Reúne a personas

Ingrediëntenlijst

Rustiek brood met fleur de sel, olijfolie en beurre noisette

1. Voorgerecht
2. Karaage Kip met sojalak
3. Tempura Gamba met rouille
4. Empanadas met chilisaus
5. Buikspek met teriyaki
6. Iberico Pata Negra
7. Rendang met mango/pepercompote en katjang pedis crumble
8. Bisque d'Homard
9. Dessert



Beschrijving

Rustiek brood met fleur de sel, olijfolie en beurre noisette *- (Ingrediënten met naamstickers) - (Gluten, Lactose)*

- Bak het rustiek brood in 8 minuten af in de oven.
- Serveer de fleur de sel, olijfolie en de beurre noisette naast de brioche.

Voorgerecht – (Ingrediënt nummer 1)

- Kant en klaar.

Karaage Kip met soja lak *- (Ingrediënten met nummer 2) - (Gluten)*

- Leg de karaage kip 8 minuten in de oven.
- Serveer met de soja lak ernaast.

Tempura Gamba met rouille *- (Ingrediënten met nummer 3) - (Gluten, Lactose)*

- Leg de tempura gamba 8 minuten in de oven.
- Serveer met de rouille ernaast.

Empanadas met chilisaus *- (Ingrediënten met nummer 4)*

- Leg de empanada 8 minuten in de oven.
- Serveer met de rouille ernaast.

Buikspek met teriyaki *- (Ingrediënten met nummer 5)*

- Leg het buikspek 8 minuten in de oven.
- Serveer met de teriyaki ernaast.

Iberico Pata Negra *- (Ingrediënt met nummer 6)*

- Laat de iberico pata negra op kamertemperatuur komen voor de beste smaak.

Rendang met mangocompote en katjang pedis crumble *- (Ingrediënten met nummer 7) - (Gluten)*

- Maak de rendang warm in een pannetje en serveer in een schaaltje met de mango/pepercompote bovenop.
- Strooi de crumble van katjang pedis over het gerecht.

Bisque d'Homard - *(Ingrediënt nummer 8) - (Gluten, Lactose)*

- Maak de bisque d'homard warm in een pannetje en serveer in een diepe kom.

Dessert *- (Ingrediënt nummer 9) - (Gluten, Lactose)*

- Kant en klaar.