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.*

MENU BISTRONOMIQUE

Steak tartaar

Klassieke steak tartaar • gepocheerde eidooier • crème van zongedroogde tomaat • cherrytomaat • mosterdzaad

Leg de steak tartaar op het bord. Leg de eidooier in het midden bovenop de steak tartaar. Knip een punt van de spuitzak met crème van tomaat en spuit diverse dotten rondom de eidooier. Leg de cherrytomaat daarbovenop en het mosterdzaad er omheen.

Duivenbouillon met truffelroom

Duivenbouillon • truffelroom

De duivenbouillon langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bouillon kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Je vult het champagneglas tot 2 centimeter onder de rand met de duivenbouillon. Schep de truffelroom uit het bakje op de bouillon. Laat de room zachtjes de bouillon raken zodat het zich niet direct mengt en een mooie laag room ontstaat waar je de bouillon doorheen kunt drinken.

Truffelrisotto Bistronomique

Truffelrisotto • coquille • langoustine • Jamón Resèrva Batallé

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Vervolgens zet je een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C). Leg de gevacumeerde zak met truffelrisotto gedurende 8 minuten in deze pan. Zorg er wel voor dat het niet kookt, want alle garnituren zijn al gaar! De coquille en langoustine schuif je in de voorverwarmde oven gedurende 3 minuten. Alle ingrediënten op bord leggen, de truffelrisotto onderop, en genieten maar!

BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

ALLERGENEN→	EI	GLUTEN	LUPINE	MELK	SESAMZAAD	NOTEN	ZWAVELDIOXIDE	SELDERIJ	PINDA'S	MOSTERD	VIS	WEEKDIEREN	SOJA	SCHAALDIEREN
Oesters														X
Steak tartaar	X	X		X						X			X	
Duivenbouillon				X				X		X				
Truffelrisotto bistronomique				X										X