# **Holly Jolly Diner**

**Vooraf**

**Verwarm de oven voor om 200 graden. U kunt de oven het beste aan laten tot en met de voorbereidingen van het hoofdgerecht. tip Ook handig om tussendoor even brood, borden of soepkommen warm te maken. Dan komen de gerechten warm op tafel. Geschikt voor een combi oven / oven.**

**Heeft u vragen? Bel gerust de chef 06 81 34 84 18.**

*Voorgerecht*

**Coppa van wild zwijn of Zalm bonbon**

Deze gerechten zijn ready to eat. De gerechten op een koud bord serveren de opmaak bepaald u zelf. Zorg dat alle elementen gebruikt worden op de aangegeven verpakking.

*Tussengerecht*

**Licht gebonden wildsoep of Consommé double**

Warm de soep op in een pannetje en roer de soep af en toe door. Dit geld voor beide soepen.

*Hoofdgerecht*

**Hertenbiefstuk**

Rare: +/- 5 a 7 minuten.

Medium: +/- 7 a 10 minuten.

Well done: +/- 10 a 13 minuten.

Plaats de hertenbiefstuk in aluminium bak zonder kartonnen deksel in de oven op 180 graden. Check regelmatig het vlees. Wanneer het vlees uit de oven komt laat het even rusten op een plank.

Rode kool en de puree van knolselderij opwarmen in de magnetron of in een pan, goed doorroeren. Deze verpakking is niet geschikt voor in de magnetron.

Rode port saus opwarmen in een pannetje. Dit goed doorroeren totdat deze warm is.

**Aardappel gratin: 20 minuten in de oven zonder kartonnen deksel op 180 graden.**

**Roodbaars**

+/- 10 a 15 minuten. Plaats de roodbaars met de spirelli van groente in aluminium bak zonder kartonnen deksel in de oven op 180 graden.

De risotto opwarmen in de magnetron of in een pan. Goed doorroeren. Deze verpakking is niet geschikt voor in de magnetron

Saffraan saus opwarmen in een pannetje. Dit goed doorroeren totdat deze warm is. Als de saus gedresseerd is langzaam de basilicum olie er overheen druppelen.

**Aardappel gratin: 20 minuten in de oven zonder kartonnen deksel op 180 graden.**

*Dessert*

**Hemelse modder of Redvelvet**

Deze gerechten zijn ready to eat. U kun het dessert eventueel op een koud bord serveren en opmaken zoals u dat wilt.

Iedere oven is verschillend in gebruik, check regelmatig de gerechten of deze goed verwarmd zijn. Zodat dit Kerstdiner voor iedereen een heerlijke maar vooral ook een onvergetelijke avond mag worden. Voor inspiratie foto’s kunt u op onze website kijken onder het kopje Kerstfoto’s.

Eetsmakelijk en fijne feestdagen,

Liefs Team De Fabriek

# **Kerstlunch**

**Vooraf**

**Verwarm de oven voor om 200 graden. U kunt de oven het beste aan laten tot en met de voorbereidingen van het hoofdgerecht. tip Ook handig om tussendoor even brood, borden of soepkommen warm te maken. Dan komen de gerechten warm op tafel. Geschikt voor een combi oven / oven.**

**Heeft u vragen? Bel gerust de chef 06 81 34 84 18.**

*Soepen*

**Licht gebonden wildsoep of Consommé double**

Warm de soep op in een pannetje en roer de soep af en toe door. Dit geld voor beide soepen.

*Lunchgerechten*

**Kipreepjes teriyaki**

+/- 10 a 15 minuten opwarmen in de oven zonder kartonnen deksel op 180 graden. U kunt het eventueel ook +/- 7 minuten in de magnetron opwarmen. Roer het goed door. Deze verpakking is niet geschikt hiervoor.

**Wildragout**

+/- 10 a 15 minuten opwarmen in de oven zonder kartonnen deksel op 180 graden. U kunt het eventueel ook +/- 7 minuten in de magnetron opwarmen. Roer het goed door. Deze verpakking is niet geschikt hiervoor.

Alle andere lunch gerechten/hapjes zijn ready to eat. U kunt de lunch eventueel serveren op borden zo kunt u zelf bepalen hoe de gerechten worden opgemaakt en zo feestelijk serveren. Inspiratiefoto’s staan op onze website onder het kopje Kerstfoto’s.

Iedere oven is verschillend in gebruik, check regelmatig de gerechten of deze goed verwarmd zijn. Zodat de Kerstlunch voor iedereen een heerlijke maar vooral ook een onvergetelijke middag mag worden.

Eetsmakelijk en fijne feestdagen,

Liefs Team De Fabriek