



VOORGERECHTEN

BOURGONDISCHE PATÉ | RODE UI COMPOTE

CARPACCIO | TRUFFELMAYO |
PIJNBOOMPITJES | PECORINO KAAS | SPEKJES

GEROOKTE FOREL | TARTAARSAUS

GARNALEN | COCKTAILSAUS

TUSSENGERECHT

KNOLSELDERIJSOEP |
GEROOSTERDE PREI | KNOFLOOKCROUTONS

HOOFDGERECHTEN

ZALMFILET | WITTE WIJNSAUS

GAMBA'S | DUIVELSE SAUS

GEPEKELDE EENDENBORST | PX-SAUS

RUNDERSTOOFVLEES

GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTE | WORTEL |
PASTINAAK | KNOLSELDERIJ | POMPOEN

AARDAPPELGRATIN

NAGERECHTEN

STRUDEL | ROOD FRUIT

CHOCOLADEMOUSSE

CITROENBAVAROIS

SLAGROOMSOESJES

BROWNIE

KOKOS-KARAMELBLOKJES

Smakelijk eten



Bereidingswijze

BIJ SHARED DINER PRESENTEER JE DE GERECHTEN IN HET MIDDEN VAN DE TAFEL OP BORDEN OF PLANKEN. GEZAMENLIJK GENIET JE VAN AL HET LEKKERS!

VOORGERECHTEN

PRESENTEER DE PATÉ MET DE RODE UI COMPOTE. STROOI ZOUT EN PEPER OVER DE CARPACCIO, VOEG DE TRUFFELMAYO, PIJNBOOMPITJES, SPEKJES EN PECORINO KAAS TOE. SCHEP DE TARTAARSAUS OVER DE GEROOKTE FOREL EN DE COCKTAILSAUS OVER DE GARNALEN.

VERWARM DE OVEN ALVAST VOOR OP 180 GRADEN VOOR DE HOOFDGERECHTEN

TUSSENGERECHT

KNIP HET ZAKJE OPEN EN SCHENK DE SOEP IN EEN PAN. VERWARM AL ROEREND TOT DE SOEP HEET IS. VERDEEL DE GEROOSTERD PREI OVER DE SOEPKOMMEN EN SCHENK DE SOEP EROVERHEEN. GARNEER MET DE CROUTONS.

HOOFDGERECHTEN

HAAL DE KARTONNEN DEKSELS VAN HET BAKJES AF. PLAATS DE BAKJES MET DE HOOFDGERECHTEN 15 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OP 180 GRADEN. ALLE GERECHTEN ZIJN TEGELIJK KLAAR.

LAAT DE OVEN NOG EVEN AAN STAAN.

NAGERECHTEN

HAAL DE KARTONNEN DEKSEL VAN HET BAKJE AF EN PLAATS DE STRUDEL VOOR 8 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180 GRADEN.

Fijne Kerst!

MIS NOOIT
MEER EEN
ACTIE!



BEDANKJE
VOOR JOU

