

# Hof te Rhode

## CERA KERSTAFHAALMENU

Alles is vers bereid en hygiënisch en luchtledig verpakt dat het zonder kwaliteitsverlies zeker 3 dagen houdbaar is en op een gemakkelijke manier afgewerkt kan worden.

### Amuses

Crème van pastinaak met schaaldieren, komkommer en dille

*1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11*

*Is kant-en-klaar*

Breydelhammousse met gerookte eend en portogelei

*1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11*

*Enkel nog af te werken met een grissini*

Bladerdeeggebakje met gerookte zalm en burrata

*1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11 - 13 - 14*

*Warm 5 minuten op in een voorverwarmde oven van 180°C.*

### Menu

*Het voorgerecht en de hoofdschotel zijn verpakt in bakjes met afdekfolie die microgolfoven bestendig zijn.*

*Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje op in de microgolfoven (± 3 minuten op 750 watt).*

*De bakjes zonder afdekfolie kunnen ook in een gewone oven die niet warmer is dan 120°C.*

*Overscheppen in een vuurvaste schotel kan ook. In dat geval verwarm je het gerecht gedurende 15 minuten in een oven van 140°C.*

*Schik alles zo creatief mogelijk op warme borden.*

Zeebaarsfilet met kreeft en garnalen, geprakte patatjes met venkel, zee- en tuingroenten en kreeftsaus

*1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 14*

Gevulde kerstkalkoen, najaarsgroenten, warm fruit, romige aardappelgratin met snippers Gandaham en portosaus met truffeltapenade

*1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 13*

*Broodje in speciale verpakking gedurende 10 minuten in een oven van 180°C afbakken.*

Hof te Rhodes kerstdessert

*Enkel nog af te werken met een lepeltje saus*

*1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11 - 13*

# Hof te Rhode

## Allergenen

- 1) Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/ kamut)
- 2) Schaaldieren
- 3) Eieren
- 4) Vis
- 5) Pinda
- 6) Soja
- 7) Melk (inclusief lactose)
- 8) Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
- 9) Selderij
- 10) Mosterd
- 11) Sesamzaad
- 12) Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO<sub>2</sub> per kilo of liter.
- 13) Lupine
- 14) Weekdieren