

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.*

VOORGERECHT

Taco Bloemkool

Taco • mole negro • tortilla chips • bloemkoolsalade • tofu-limoenbladcrème • mais en beukenzwammen

Plaats de bloemkoolsalade in het midden van het bord. Knip een punt van de spuitzak met mole negro en spuit dit op de taco. Leg dan de taco schuin tegen de bloemkoolsalade aan. Strooi de tortilla chips over taco. Knip vervolgens een punt van de spuitzak met tofu-limoenbladcrème en diverse dotten op de taco met mole negro. Maak het gerecht af door de mais en beukenzwammen er omheen te leggen.

HOOFDGERECHT VEGETARISCH

Waldorfsalade

Waldorfsalade • knolselderij • walnoten • selderij-olie • knolselderijsaus

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 160°C.

Zet een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de walnoten gedurende 2 minuten in de voorverwarmde oven. Hierdoor geven ze meer smaak aan het gerecht.

Leg de gevacumeerde zak met knolselderijsaus gedurende 4 minuten in de pan met heet water. Na 2 minuten doe je de knolselderijplakken erbij en voor de laatste minuut verwarm je ook de waldorfsalade in de pan.

Plaats de waldorfsalade in het midden van het bord. Leg hier bovenop de knolselderijplakken en dan de walnoten daar weer bovenop. Giet de knolselderijsaus om het gerecht heen op het bord. Druppel als laatste de selderij-olie op de saus.

HOOFDGERECHT VIS

Vis van de Dag

Vis van de dag • zoete aardappel- massamantaart • zoete aardappelcrème • rettich met shiso • gado gado • massaman currysaus

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C.

Zet een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Verwarm de zoete aardappel-massamantaart taart in de voorverwarmde oven. Na 3 minuten doe je de vis van de dag er ook bij en gedurende een extra 5-7 minuten verwarmen. Leg de gevacumeerde zakken met zoete aardappelcrème, rettich met shiso en massaman currysaus gedurende 5 minuten in de pan met heet water.

Plaats de zoete aardappel-massamantaart links op het bord. De vis van de dag leg je naast de zoete aardappel-massamantaart. Leg één rettich met shiso op de aardappel-massamantaart en één ernaast. Knip een punt van de spuitzak met zoete aardappelcrème en spuit dit in de gaten van de rettich met shiso en eventueel nog een paar dotten elders op het gerecht. Strooi een beetje gado gado op de zoete aardappelcrème en op de zoete aardappel- massamantaart. Schenk als laatste de massaman currysaus voor de vis van de dag op het bord.



BERGPAVILJOEN

B I S T R O N O M I Q U E & B A R

HOOFDGERECHT VLEES

Eendenbout

Eendenbout met massaman currysaus • zoete aardappel-massamantaart • zoete aardappelcrème • rettich met shiso • gado gado

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C.

Zet een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Leg de gevacumeerde zak met eendenbout met massaman voor 8-10 minuten in de pan met heet water. Na 4 minuten doe je ook de zoete aardappelcrème en rettich met shiso erbij in de pan.

Verwarm ondertussen ook de zoete aardappel-massamantaart gedurende 8 minuten in de voorverwarmde oven.

Plaats de zoete aardappel- massamantaart links op het bord. De eendenbout leg je naast de zoete aardappel-massamantaart. Leg één rettich met shiso op de aardappel-massamantaart en één ernaast. Knip een punt van de spuitzak met zoete aardappelcrème en spuit dit in de gaten van de rettich met shiso en eventueel nog een paar dotten elders op het gerecht.

Strooi een beetje gado gado op de zoete aardappelcrème en op de zoete aardappel- massamantaart.

Schenk de massaman currysaus voor de eendenbout op het bord.

DESSERT

Perenmousse

Perenmousse • compote van peer • koffiocrème • vlierbloesemcrumble • perensteeltje

Plaats de compote van peer in het midden van het bord en maak er een klein kuiltje in met een lepel. Knip vervolgens een punt van de spuitzak met de koffiocrème. Spuit de koffiocrème in het kuiltje. Plaats de perenmousse bovenop de compote van peer met koffiocrème.

Strooi de vlierbloesemcrumble om het gerecht heen op het bord. Plaats als laatste het steeltje op de peer.

Bergpaviljoen klassiekers

Bisque van Langoustines

Bisque

De bisque langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bisque kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Met een staafmixer schuim je de bisque voorzichtig op in de maatbeker. Zo breng je lucht in de bisque zodat je een mooie crèmelaag krijgt in het glas.

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.

Steak tartaar

Klassieke steak tartaar • eidooier • crème van augurk • zandpeen • cornichons • croutons

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 augurk en spuit diverse dotten rondom de eidooier. Leg de zandpeen en cornichons daarbovenop en maak vervolgens het geheel af met de croutons.

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!

[illegible]