

Opwarminstructies:

Bedankt voor het bestellen van onze heerlijke kerstbrunch voor thuis. Om optimaal te genieten van onze brunch, voorzien wij u graag van de nodige instructies om de gerechten op te warmen. Wij hebben alle gerechten vers verpakt. Items die nog niet opgewarmd worden, kunnen nog zeker enkele dagen gekoeld bewaard worden of ingevroren worden.

Soep

In de pan:

Verwarmen tot het kookpunt, af en toe door roeren.

Let op: de plastic verpakking is niet geschikt voor de magnetron!!

Broodjes

In de oven:

Leg de ciabatta's en meergranenbroodjes ongeveer 8 tot 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. De croissants kunt u halverwege erbij leggen, deze moeten ongeveer 4 minuten in de oven. De zachte briochebroodjes hoeven niet afgebakken te worden.

Warme gerechten: Champignon-truffelragout, beenham met honing-mosterdsaus, gehaktballetjes met jus de veau en witte rijst

In de pan:

Zet een grote pan (maat 5 liter) met daarin ongeveer 3 liter water op het vuur en breng het water tegen het kookpunt aan. Hang de zakken met inhoud ongeveer 10 minuten in heet water, tegen het kookpunt. *Let op bij het openen: het is heet!*

Roerei met gebakken spek

Zet het aluminium bakje met roerei en spek 12 a 15 min in de oven op circa 150°C.

Deksel kunt u erop laten zitten

Tip: Zet het pasteibakje ook nog even een minuutje in de oven, zodat die lekker krokant wordt!

Tip: Haal het bakje op tijd uit de koeling om hem op kamertemperatuur te laten komen.

Poffertjes

Leg de poffertjes ongeveer 3 minuten in de oven op circa 180°C.

Bovenstaande tijden zijn richtlijnen, afhankelijk van uw oven kan dit langer of korter zijn.

Allergenen en diëten

Op de achterzijde van dit blad staat een overzicht van alle items van onze brunch met daarbij de informatie met betrekking tot de belangrijkste allergenen en diëten. Mocht u verdere vragen hebben, horen wij het graag!

Fijne feestdagen en eet smakelijk!

Was alles naar wens? Wij horen het graag, maar vertel het ook vooral verder!

Mochten er verbeterpunten zijn? Dat horen wij graag persoonlijk.

Graag tot snel bij De Turfhoeve!

Allergenen overzicht:

	<i>Vegetarisch</i>	<i>Gluten</i>	<i>Lactose</i>	<i>Ei</i>	<i>Vis</i>	<i>Schaaldieren</i>	<i>Noten</i>	<i>Pinda's</i>
Roomboter-croissant	✓	X	X	X				
Brioche-broodje	✓	X	X	X				
Ciabattabroodje	✓	X	X	X				
Meergranenbroodje	✓	X	X	X				
Roomboter	✓		X					
Margarine	✓		X					
Tomatensoep	✓							
Ossenstaartsoep	X							
Gerookte zalm	X				X			
Zure haring	X				X			
Gerookte makreel	X				X			
Surimi-krabsalade	X			X	X	X		
Serranoham	X							
Achterham	X							
Kip-grillworst	X							
Paté	X							
Meloen	✓							
Jong belegen kaas	✓		X					
Komijnkaas	✓		X					
Geitenkaas	✓							
Bel Paese kaasje	✓		X					
Aardappelsalade	✓							
Huzarensalade	X			X				
Eiersalade	✓	X		X				
Rauwkostsalade	✓							
Champignon-truffelragout	✓							
Pasteibakje	✓	X	X					
Roerei	✓		X	X				
Gebakken spek	X							
Beenham met honingmosterdsaus	X							
Witte rijst	✓							
Gehaktballetjes met jus de veau	X							
Chocolademuffin	✓	X	X	X				
Frambozen-bavaroïstaartje	✓	X	X	X				
Bananénéclair	✓	X	X	X				
Appeltaartje	✓	X	X	X				
Chocolademousetaartje	✓	X	X	X				

Extra's kinderen:

Hagelslag	✓		X					
Aardbeienjam	✓							
Gekookt ei	✓			X				
Appelsap	✓							
Poffertjes	✓	X	X	X				
Chocolademuffin	✓	X	X	X				