

~ MENU NATALIZIO ~
KERSTMENU

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

proeverij van verschillende soorten voorgerechten:

Salmone caviale e panna acida

Schotse zalm fumé kaviaar zure room

Insalata di granchio ai frutti acidi

Krabsalade met citrusvruchten

Crudo di tonno marinato

Gemarineerde tonijn op mediterrane wijze

Bocconcini di vitello con mousse di tonno

Rosé gegaarde kalfsvlees gevuld met tonijnmousse

Terrina di anatra con fegato grasso e confettura di pere

Eenden terrine met foie gras en Williams peren marmelade

Carpaccio bonbons con mousse di formaggio e tartufo

Bonbons rundervlees-carpaccio truffelkaasmousse

PRIMI PIATTI

assortiment van huisgemaakte kleine pasta`s:

Cannellone di carne al tartufo

Opgerolde pasta gevuld met vlees en truffel

Ricciole ricotta spinaci e basilico

Pasta gevuld met ricotta spinazie en basilicum

Lasagnetta casereccia

Klassieke lasagne

SECONDO PIATTO

hoofdgerecht

Stracotto di scottona

Lang gegaarde rundersukade in nebbiolo wijn kruiden en specerijen met eigen jus en passende garnering

of als alternatief:

Rombo alla Pizzaiola

Tarbotfilet met tomatensaus

Dolce

Tris di dolci

Drie soorten desserts

39,- p.p.

Uiteraard kunnen wij ook mooie wijnen bij dit menu adviseren !

(wijzigingen voorbehouden)



~ MENU NATALIZIO ~
KERSTMENU

GEADVISEERDE INSTRUCTIES BIJ HET KERSTMENU:

Zie op de verpakkingen de letters bijhorende bij onderstaande instructies.

Alles in de koelingen bewaren tot het diner.

V = Voorgerechten (Antipasto Degustazione)

Circa 10 minuten voor het eten uit de koeling halen i.v.m. smaakverlies.

Gerechtjes eventueel overzetten op mooiere borden.

T = Tussengerechten (Primi Piatti)

De pastagerechten in aluminium bakjes **zonder** deksel in een voorverwarmde oven op **180 graden** voor **20 minuten** opwarmen totdat het lekker gegratineerd is.

Gerechtjes overscheppen op warme borden.

H = Hoofdgerechten (Secondo Piatto)

De sukade en tarbot zijn vacuümverpakt inclusief saus in doorzichtige zakjes en zijn makkelijk te herkennen en dus niet geletterd.

De sukade in **gesloten** verpakking in een pan met (voorverwarmd) heet water op **circa 80 graden (niet kokend)** opwarmen voor **25/30 minuten**.

Na het opwarmen de zakjes openknippen aan een zijde en voorzichtig op warme borden met saus plaatsen.

Eventueel eerst vlees uit zakje halen en daarna saus eroverheen of ernaast gieten.

Houdt wat ruimte vrij op het bord voor de groenten bijgerechten.

De tarbot idem als de sukade alleen dan **10 minuten** opwarmen op **80 graden**.

Indien zowel vis als vlees tegelijk opgewarmd moeten worden dan kan de tarbot dus na 10 minuten worden bijgevoegd in het water zodat na 20 minuten alles klaar is.

B = Bijgerechten bij de hoofdgerechten

De groeten in aluminium bakjes **zonder** deksel in een voorverwarmde oven op **160 graden** voor **15 minuten** opwarmen.

D = Desserts (Dolce)

Circa 10 minuten voor het eten uit de koeling halen.

Gerechtjes overscheppen op borden.

Buon appetito e Buon Natale



~ MENU NATALIZIO ~
KERSTMENU

ALTERNATIEVE INSTRUCTIES:

Let op deze instructie alleen gebruiken als de geadviseerde instructie van pagina 1 niet mogelijk zijn bij jullie thuis.

Met name de magnetron moet zoveel mogelijk vermeden worden.

T = Tussengerechten (Primi Piatti)

Eigenlijk is er geen geschikte alternatieve opwarmmethode voor de pasta's.

De magnetron kan het wel opwarmen maar wordt sterk afgeraden en alleen gebruikt worden als het niet anders kan. Onze bakjes mogen niet in de magnetron overigens !

H = Hoofdgerechten (Secondo Piatto)

De sukade uit de plastic verpakking halen en met saus in een pan op laag vuur met deksel opwarmen met 30 ml water voor 20 minuten (vlees om de 7 minuten draaien). Saus mag niet indrogen en aan de pan plakken.

De tarbot uit verpakking halen. In een pan op laag vuur met deksel opwarmen voor 8 minuten.

B = Bijgerechten bij de hoofdgerechten

De groeten in een ruime pan fruiten voor 5 minuten.
