



Het Wapen van
KAATSHEUVEL
Grand Café / Speeltuin / Steakhouse

Het Menu Serveren

Tip: Verwarm de oven alvast voor op 180 C *

Pas op met alles wat uit de oven komt.

Bereidingstijden zijn een indicatie en kunnen verschillen per oven

breekbroodjes

afbakken in een oven van 180 graden ongeveer 7 minuten

Serranoham

- * Serranoham op bord leggen a la carpaccio * Bestrooien met de manchego
- * In het midden een dotje rucola * Stoofpeertje halveren en verdelen over de Serranoham * Bestrooien met de cashewnoten
- * Garneren met de cress * koffiehoning over het gerecht verdelen (koffiebonen niet opeten)
- * Serveren met breekbroodjes en kruidenboter



Scampi's

- * Het bakje met de scampi's en de olie in een oven van 180 graden doen
- * Warm maken in ongeveer 8 minuten * Op een bord of schaal doen. **Pas op HEET**
- * rucola op bord of schaal verdelen * Garneren met de bosui, citroen en de cress
- * Serveren met breekbroodjes en kruidenboter

Tarte Tatin

- * Bladerdeeg even warm maken in de oven 180 graden ongeveer 2 minuten
- * Rode uiencompote lauw-warm maken in een pannetje of oven
- * Abdijkaas, in oven 180 graden warm maken tot zacht ongeveer 6 minuten * Bladerdeeg in midden bord * Hierop dotje rucola
- * Hierop de rode uiencompote * Hierop de Abdijkaas (HEET)
- * Garneren met de rozemarijn, walnoten en cress
- * Serveren met breekbroodjes en kruidenboter



Bisque

- * Bisque warm maken in een pan
- * Rivierkreeft en garnaltjes net voor doorgeven even warm laten worden in de bisque * In soepbord/soepkom doen * Garneren met de gehakte peterselie
- * Serveren met knoflookcroutons en sopstengel

Tomatensoep

- * Tomatensoep warm maken in een pan
- * Soepballetjes (= rundvlees) even mee laten koken in de soep
- * Soep met ballen in een soepbord/soepkom * Garneren met room, prei en gehakte peterselie * Serveren met sopstengel en knoflookcroutons



Steak

- * Steak 1 uur van te voren uit de koeling halen
- * Aardappelgratin in voorverwarmde oven 180 graden doen ongeveer 30 minuten
- * Ratatouille warm maken in pan of oven 180 graden ongeveer 8 minuten
- * Vlees verwarmen (oven/pan) tot juiste gaarheid naar keuze en even 5 minuten laten rusten in alufolie * Dragonsaus warm maken in steelpan
- * Ratatouille in midden bord * Aardappelgratin boven de ratatouille plaatsen
- * Steak op de ratatouille * Dragonsaus eromheen *

Zalm

- * Zalm 1 uur van te voren uit de koeling halen
- * Puree en worteltjes in voorverwarmde oven 180 graden. C.a. 20 minuten
- * Zalmfilet in oven doen ongeveer 10-15 minuten al gelang naar de gewenste gaarheid * Mosterddillesaus warm maken in pan
- * Aardappelpuree in midden bord * Worteltjes links naast de aardappelpuree
- * Zalm op de aardappelpuree * Mosterddillesaus eromheen
- * Garneren met citroenpartje



Tofu

- * Bakje tofusate/Groenten in oven 180 graden ongeveer 20 minuten
 - * Satésaus warm maken in pan of magnetron
- * Rijst warm maken in pan of magnetron * Rijst op bord storten * Zoetzure komkommer ernaast * Tofusate en groenten ernaast * Garneren met gefrituurde uitjes, Cassave en bosui

Cheesecake

- * Cheesecake in het midden van een bord
(vergeet niet de folie om de cheesecake te verwijderen)
- * Tutti Frutti ernaast leggen (kan eventueel lauwwarm worden gemaakt)
- * Karamelsaus eromheen * Garneren met chocoladegarnering en Atsina-cress

Brownie

- * Brownie eventueel warm maken in de oven 180 graden 3 minuten
 - * Leg de Brownie in het midden van een bord
 - * Maak een lepel/ijsschep warm in warm water
- * Maak een mooie quenelle/bol van de chocolademousse en leg deze naast brownie
- * Witte chocoladesaus eromheen * Garneren met chocoladegarnering en Atsinacress

