



Beschrijving Kerstmenu

Hartelijk bedankt voor uw bestelling,

- ⇒ De voorgerechten die u heeft besteld worden kant en klaar aangeleverd,
- ⇒ Op borden gemaakt van biologisch rijstpapier.
- ⇒ De soepen krijgt u verpakt in liter emmertjes, deze hoeft u slechts te verwarmen in een pan, de bijlagen als bv. spekjes en lente ui worden apart verpakt.
- ⇒ Bij de voorgerechten en of de soepen worden biologische Vital broodjes verpakt met boter bijgeleverd.
- ⇒ Alle hoofdgerechten worden vacuüm verpakt en sommige gerechten zijn sous vide gegaard dat betekent dat u de gerechten slechts hoeft te verwarmen, wij hebben deze al op smaak en op de juiste gaarheid gebracht. De sauzen bij de gerechten worden eveneens in vacuüm zakjes verpakt.
- ⇒ Bij de hoofd gerechten worden 4 soorten groente verpakt per 2 personen en met roomboter en peterselie gesauteerde kriel aardappelen eveneens verpakt per 2 personen geserveerd.
- ⇒ wanneer u een pan met water opzet en aan de kook brengt kunt u op dat moment de knop op zacht draaien en de producten in de pan leggen ± na 7 á 8 minuten dan kunt u de gerechten er weer uit nemen en serveren op uw eigen servies.
- ⇒ De desserts worden kant en klaar aangeleverd.

Uiteraard hadden wij dit liever voor u gedaan in ons restaurant, maar dat is dit jaar niet mogelijk helaas, vandaar dat we toch op deze manier u de kwaliteit bieden die u van ons gewend bent

Eet u smakelijk

Hele fijn feestdagen in goede gezondheid gewenst.

Namens Bert & Jannie Boer

En het hele team, wij zien u graag weer terug in ons restaurant.

Mocht u nog vragen hebben dan kunt u te aller tijden onze chef Bert bellen 06-30724107