BuitenHuis
Restaurant

Instructies afhaal kerstmenu

Instructie

Rouleaux van fazant

1. *Zet de 3 stukken rouleaux in een diagonale lijn op het bord.*
2. *Leg er een wat mosterdzaad bovenop.*
3. *Knip een hoekje van het zakje met truffelcrème en spuit hier 5 stippen tegen de rouleaux aan.*
4. *Knip een hoekje van de dressing en strooi deze over de geroosterde little gem.*
5. *Leg de 3 zilveruitjes er tegenaan.*
6. *Strooi wat gedroogde olijf rondom.*

Extra gang paté

1. Leg de paté een beetje uit het midden op het bord

2. Leg 2 bavarois van cranberry in een diagonale lijn op het bord.

3. Knip een hoekje van het zakje met de paprika creme en spuit daar 5 stippen in dezelfde lijn als de bavaroise.

4. Leg een aantal bundelzwammen in de lijn.

5. Leg hierover de gefrituurde uitjes.

6. Knip wat koolrabi cress en strooi dit ook in de diagonale lijn.

Instructie

Extra gang schelvis en gamba

1. *Verwarm de oven op 180 graden.*
2. *Schuif het bakje met de risotto voor 4 minuten in de oven.*
3. *Schuif het bakje met de schelvis met gamba en het bakje met groenten er 5 minuten bij in de oven.*
4. *Verwarm de bisque in een pannetje.*
5. *Schep een beetje risotto een beetje midden boven op het bord.*
6. *Schep de vis op het bord.*
7. *Leg de bospeen en bosui er tegenaan.*
8. *Schenk de saus naast de vis.*

Hoofdgerecht kalfslende

1. *Verwarm de oven op 180 graden.*
2. *Doe het bakje aardappelpastinaak in de oven voor 4 min.*
3. *Doe het bakje met de groenten en het vlees er 8 minuten bij.*
4. *Verwarm de rozemarijnjus.*
5. *Zet het aardappeltaartje rechts.*
6. *Schep dan de knolselderij en kastanje midden op het bord.*
7. *Leg de pompoen er tegenaan.*
8. *Leg de kalfslende tegen de groenten.*
9. *Schenk de jus ervoor.*

BuitenHuis brood

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Bak vervolgens het brood voor 12 minuten af.

Bekijk de video's op het YouTube kanaal
van Restaurant BuitenHuis en zie hoe de Chef de borden opmaakt.

BuitenHuis
Restaurant

Instructie

Parfait chocolade

1. Schep een beetje crumble midden op het bord.
2. Zet daar de parfait chocolade bovenop.
3. Knip een hoekje van het zakje met de gel en zet een aantal stippen rondom de parfait.
4. Schep wat kaviaar rondom de parfait.
5. Leg de gezouten en gekarameliseerde popcorn bovenop de parfait.
6. Knip wat van de Mara gold en strooi dat rondom op het gerecht.

Kaasplateau met 5 soorten Hollandse kazen en garnituren

Volgorde kazen met kletsenbrood
#1 Friese schapenkaas met geroosterde zilverui.
#2 Boeren fenegriek van de "De Kopermolen" met gepofte paprika.
#3 Le petit Doruvael met krokante pecan.
#4 Brabants Blauw met huis gedroogde rozijnen.
#5 Overjarige boerenkaas van de "Kopermolen" met vijgenjam.