

KERSTDINER van het GENIETCAFÉ

Licht

Groot en klein,
Liefdevol en fijn,
In elk nieuw geboren kind,
Is waar je direct licht vind.
Open en vrij
Zo zijn wij
Laat jou lichtje schijnen,
Laat't jouw leven verfijnen,
Voel de kalmte,
In een wereld van warmte.

Liefs,
Team Genietcafé



Instructie opwarmen en uitserveren van de kerstgerechten

Bij thuiskomst alle onderdelen in de koelkast zetten!

Ovenfrietjes kids even in de vriezer!

Warm

Aluminium folie bakjes

Verwarm de oven op 180°C. Laat van alle gerechten die u heeft besteld het aluminium folie om de bakjes zitten. De bakjes zijn direct klaar voor in de oven. Elk gerecht heeft alleen een ander aantal opwarming's minuten. Zie hieronder welk gerecht welke hoeveelheid minuten nodig heeft:

- 16-18 min Gebraden knolselderij
- 10-12 min Parelhoen fricassee
- 10-12 min Gepofte zoete aardappel
- 8-10 min Boerenkoolstampot
- 6-8 min Kippenvleugeltjes
- 5-6 min Hasselback aardappeltjes
- 5-6 min Sevooikoolrolletjes
- 4 min Kids burger

Oven frietjes: oven 220°C en 15-20 min

Soep en saus

Verwarm de soepen (roze biet, kids tomaat) en/of sauzen (bospaddestoel) in een pan met een dikke bodem. Breng op hoog vuur aan de kook en haal het direct van het vuur als het kookt. Serveer direct.

Uitserveren

Salade blauwe bes

Serveer naar wens op het bord. Besprenkel met balsamico dressing.

Soep roze biet

Na opwarmen, voeg de croutons en bieslook toe.

Soep kids

Na opwarmen, voeg de vermicelli toe.

Hoofdgerecht Parelhoen fricassee

Leg de verwarmde Parelhoen fricassee op een bord, leg de hasselback aardappeltjes en het sevooikool rollertje erbij en serveer!

Hoofdgerecht gebraden knolselderij

Leg met de verwarmde boerenkool een bedje op het bord. Leg hier de gebraden, warme knolselderij op en schenk de bospaddestoelensaus eroverheen. Leg de groentespies en vergeten groenten erbij en serveer!

Kids burger

Begin met de onderkant van het broodje, dan sla en komkommer, burger, saus en bovenkant broodje.

Frietjes en mayo ernaast en serveer!

Kids kippenvleugels

Leg de verwarmde kippenvleugels op een bord, frietjes en mayo ernaast en serveer!

Nagerechten

Serveer het nagerecht naar wens uit, espressoroom bij de de pecancaramel taart met gekarameliseerde nootjes, avocadomousse bij de cheesecake en de slagroom met Spikkels bij de chocomousse

Eet smakelijk en geniet!