

Kerstmenu 2020

Een 4-gangen, klassiek met een twist,
avond-en maagvullend menu voor 49,50

"Canard à l'orange"

Terrine van gerookte eendenborst, palmkool
en stroop van mandarijn & balsamico

*

Kalfsvelouté forestière

Licht gebonden soep van kalfsfond
met bospaddestoelen &
dumplings van wildpeper

*

Blanquette de volaille

sous-vide gegaarde, kalkoen & parelhoenderborst met knolselder-
mousseline, koningszwam, sjalot & kruidige roomsaus

*

"une Bombe"

'Chef's special' taartje met een vulling van
crème van kastanje, hazelnoot & dulce de leche
met vanillesaus & stooferengelei

Bon appetit!

Kerstmenu 2020

Serveersuggesties

Canard a l'orange:

Opmaaksuggestie: 'verf' met de balsamicostroop wat vegen op een bord of druppel deze speels op het bord

Maak de salade aan met wat kruidenolie en gebruik nog wat druppels los op het bord

Leg de salade op een hoopje op het bord en schik hier de terrine & gehalveerd kwarteleitje op

Maak af met het aardappelkoekje... ét voilà

Kalfsvelouté:

Bereiding: verwarm de soep op zacht vuur in een pannetje met de paddestoelen & dumplings

Opmaaksuggestie: zeef de soep in een voorverwarmd, diep bord

Schik in het midden de paddestoelen & dumplings

Druppel hieromheen de kruidenolie

Blanquette de volaille:

Bereiding: haal de kalkoen & parelhoen uit de verpakking, plaats in een ovenvaste schaal met de paddestoel & sjalotten.

zet deze in de oven voor 10 minuten op 170°C

verwarm de mousseline in een pannetje of magnetron

breng de roomsaus aan de kook in een pannetje of in de magnetron

Opmaaksuggestie: schik de paddestoelen & sjalotten op het midden van het bord. Leg hier de 2 stukken gevogelte op, schep een 'bergje' mousseline aan de zijkant en strijk deze uit met een lepel

Schep de saus naast het gevogelte en maak het geheel af met de cress & krokant spek.

Bombe:

Opmaaksuggestie: Verdeel de vanillesaus op het bord, zet hier het taartje op en de 'twirl' van stooferengelei. Maak het geheel af met de chocoladeschots & bloemetjes.

d'Oude Stoep wenst u een heerlijke avond!