

GROEP 1 (geel) : Aperitiefhapje + Aperitief cava met elixir d'Anvers

- Gevulde vleesrolletjes op lepel

- Sla snipperen
- Mengen met citroensap en notenolie
- Lepel hiermee dressereren
- Kruiden
- Appels schillen en fijn snijden in zeer fijne reepjes
- Appel mengen met confituur van sinaas en ui
- Vlees uit elkaar leggen en mengsel hierop verdelen
- Oprollen tot worstjes
- Bevallig snijden en op lepel leggen
- Blaadje peterselie als versiering

Ik voorzie ongeveer alles in de juiste hoeveelheid voor 46 pp. !

STEEDS PROEVEN VOORALEER HET WORDT OPGEDIEND !!!!!!!

GROEP 2 (groen) : Voorgerecht

- Scampi met vinaigrette

- Basilicum fijn snijden
- Look fijn snipperen
- Mayonaise mengen met azijn / honing/ basilicum/ kruiden
- In koelkast zetten
- 240 scampi gedeeltelijk insnijden en kruiden
- 10 Mango's snijden + in blokjes

- Borden uit elkaar zetten en rucola, kerstomaatjes en mango

Enkele minuten voor het opdienen :

- Scampi bakken en flamberen - ---**5 stuks** op elk bord

Ik voorzie ongeveer alles in de juiste hoeveelheid voor 46 pp. !

STEEDS PROEVEN VOORALEER HET WORDT OPGEDIEND !!!!!!!

Groep 3 (oranje) : Hoofdgerecht

- Eendenborst met gratin en wortel/courgettes

- Eendenborst opkuisen (randen en bloedvat)
- Kruisgewijs het vet insnijden
- Eend bakken in HETE boter op de vetrand
- Vleeskant goed kruiden
- Omdraaien en ook bakken met korstje
- Eend op een ovenschaal leggen en vet erover gieten

- PAN BIJHOUDEN

- Oven voorverwarmen op 180°

- Eend 10 minuten in hete oven

- De bijgehouden pan begieten met porto + runderfond en aanbaksel loskrabben .
- Overgieten in grotere pot en bijvullen met honing/limoensap/sojasaus en laat wat inkoken

- Bijbinden en klont boter toevoegen

GRATIN :

- Melk en room opwarmen en samen met laurier, tijm/rozemarijn/nootmuskaat /kruiden laten trekken
- Ovenschalen invetten voor de gratin

- Patatjes schikken en heet melkmengsel overgieten
- Lichtjes bestrooien met gemalen kaas

- In de oven ongeveer 1 uur

GROENTEN :

- Courgettes en wortel met dunschiller in slierten

- Grote pot met boter en de groenten samen aanstoven
- Goed kruiden en af en toe rondzetten

Dresseren :

- Eend schuin in 4 snijden (met groot scherp mes)
- Gratin en groenten op het bord

STEEDS ALLES PROEVEN VOORALEER HET WORDT OPGEDIEND !!!!!!!

Ik voorzie ongeveer alles in de juiste hoeveelheid voor 46 pp. !

!!!!!! Zorg dat er enkele een dunschiller en /of een scherp groot mes bij hebben .

GROEP 4 (groen met rode kader): Dessert

- Koffie/chocolademousse met amaretto

- Chocolade in bain-marie met boter , koffie en amaretto
- Eidooiers met suiker bijna wit kloppen
- De gesmolten chocolade erdoor roeren
- Room opkloppen en er voorzichtig onder roeren
- Eiwitten opkloppen en als laatste voorzichtig onder roeren
- Over de glazen verdelen
- In ijskast

Voor het opdienen nog wat poedersuiker erop strooien en munt