

- Koude lepeltjes** zijn afgewerkt, gewoon schikken op een schotel met onderlegger.
- Warme hapjes** ongeveer 8 minuten opwarmen in een matige oven (+/- 180°C), schikken op schotel met onderlegger.
- Soepen** opwarmen in kookpot op het vuur, regelmatig roeren, niet laten doorkoken.
Garnituur bijvoegen als de soep opgewarmd is
- Zeevruchtencocktail** cocktailsaus wordt apart meegeleverd, best op tafel zetten
- Gandaham – Noorse viswaaier - Rundercarpaccio**
is reeds volledig afgewerkt
- Pannetje met Scampi**
potjes in de oven plaatsen ongeveer 20 minuten, de oven dient goed voorverwarmd te worden tot op 200°C, serveren met een half maantje dat lichtjes opgewarmd wordt in de oven (na het uitnemen van de visschotel(tjes), aluminiumfolie erop laten om op te warmen
- Gegratineerde Zeevruchten en Cassoulet**
zelfde als scampi maar niet afdekken
- Tongreepjes - Zalmoot – Kabeljauwhaasje**
kartonnen deksel afnemen en afdekken met aluminiumfolie, oven goed voorverwarmen tot 200°C, alu-doos in de oven plaatsen ongeveer 30 min. (kan ook in microgolfoven, tijd afhankelijk van aantal kw...) er goed op letten dat alles goed warm opgediend wordt, desnoods terugplaatsen in de oven.
Schikken op een schotel met de halve maantjes of individueel op bord.
- Voor alle vleeshoofdgerechten geldt dezelfde werkwijze**
nooit een kartonnen deksel in de oven plaatsen. U dient het af te nemen en de doos af te dekken met aluminiumfolie. De oven goed voorverwarmen tot 200°C en de doos met vlees en saus in de oven plaatsen. De opwarmtijd bedraagt ongeveer 45 minuten, let wel dat deze tijd een richttijd aangeeft en naargelang uw oven kan schommelen van 40 tot 60 minuten.
Let er wel goed op dat het vlees met de saus goed warm opgediend wordt.
Bij **Hertenkalf dient extra aandacht** besteed te worden, niet laten uitbakken
Indien saus apart meegegeven wordt dient deze opgewarmd te worden in een kookpotje op het vuur, goed opwarmen maar niet laten doorkoken.
Wilt u opwarmen in de microgolfoven, dan dient u het vlees te verleggen in uw schalen, doch nooit Hertenkalf in de micro opwarmen
- Groenten zoals parijse worteltjes, boontjes**
worden best opgewarmd in een kookpot. Zorgen voor een weinig vocht in de pot, af en toe schudden.
Kan ook in microgolf gemakkelijk opgewarmd worden. De boontjes zijn beetgaar bereid, wenst u deze zeer zacht dan moeten ze bijgestoofd worden
- Groenten zoals witloof, romanesco, selderpuree**
wordt best (niet afgedekt) in de oven opgewarmd. Kan ook in microgolf.
- Rode Wijneren - Peertjes bij de parelhoender - Veenbessen**
lichtjes opwarmen in kookpotje met de meegeleverde siroop.
- Gemengde Salade** de meegeleverde vinaigrette op de salades verdelen.
- Wonderbare Visvangst**
De pirex met vis en fumet in de oven zetten (+/- 30 min) om goed op te warmen (plastiekfolie afnemen en alu-folie erop) of opwarmen in micro-golf (met de plastiekfolie erop). Deze pirex met de fumet op tafel zetten zodat alles langer warm blijft. De saus apart opwarmen in kookpotje en opdienen in een sauskommetje.
- Crème brûlée** de meegeleverde suiker verdelen over de verschillende potjes en een 15-tal minuten in een warme oven zetten, onder de grill, om te caraméliseren