

Bereidingswijze Kerst Thuismenu 2024

De producten die buiten de koelkast bewaard moeten blijven, hebben wij apart voor u verpakt.
(brood en bonbons)

BROODJES (indien van toepassing)

De boter kunt u ruim van tevoren op de tafel zetten, zodat deze straks zacht en smeerbaar is.
Broodjes kunnen even 3 minuten in de oven, maar is niet per se noodzakelijk.

VOORGERECHT

Terrine van huisgerookte zalm met serranoham, sojaboontjes en sesam vinaigrette



- 1) Haal de terrine van huisgerookte zalm met serranoham 15 minuten van tevoren uit de koelkast, zodat het rustig op kamertemperatuur kan komen.
- 2) Zet de terrine in het midden van het bord en dresseer daarna de sesam vinaigrette er omheen.



WARM TUSSENGERECHT

Kreeftensoep met rivierkreefstaartjes, knoflookcroutons en bieslook

- 1) Deze kunt u aan de kook brengen in een pannetje.

Zodra het kookt, het vuur laag zetten en 5 minuten zacht laten pruttelen.

- 2) De soepgarnituur (rivierkreeftjes, knoflookcroutons en bieslook) kunt u verdelen in een soepkop of diep bord.

Daarna de hete soep erop schenken.

HOOFDGERECHT

Tournedos van hert met aardappelspruitenmuffin, stoofpeer en cranberrysaus

De oven dient 180 graden te zijn.

- 1) Wanneer u de herten tournedos uit de verpakking haalt, kunt u dit nog even goed vormen. Vervolgens met peper en zout naar eigen wens kruiden en 10 minuten laten staan.

- 2) Het vlees aanbraden op dezelfde manier als u een biefstuk zou braden, dus dicht laten schroeien, 3 minuten aan beide kanten in bruine (room)boter. Vervolgens langzaam laten garen in de oven op een ovenplaatje gedurende 4 minuten voor een medium bereiding.

Hierna het vlees even laten rusten, bij voorkeur in aluminiumfolie gewikkeld.

Mocht het vlees voor u toch nog te rauw zijn, schuif het dan gerust nog even in de oven.



2a) Schuif de spruitenmuffin in een voorverwarmde oven op 180 graden voor +/- 10 minuten.

2b) Stoofpeertje verwarmen op laag vuur, kan eventueel ook koud geserveerd worden.

2c) Doe de saus van cranberry in een steelpannetje en verwarm het al roerend op het laagste pitje, tot het kookpunt bereikt is.

Daarna kunt u alles serveren.

DESSERT

Chocolade lava cake met kersencompôte

- 1) De oven voorverwarmen op 180 graden.
- 2) De chocolade lava cake 10 minuten op 180 graden afbakken en gelijk serveren met de kersen compôte.



Veel succes in de keuken en geniet van uw feestelijke kerstdiner!

Heb je vragen, suggesties en/of opmerkingen, stuur ons een bericht.

E-mail: Info@augusta.nl

Telefoonnummer: 0255 - 514217



Muziek tip:
> AUGUSTA XMAS <



Een Spotify-code scannen:

1. Open Spotify
2. Klik op Zoeken
3. Klik op het cameralogo rechtsboven
4. Richt je camera op de **Spotify-code**



Namens het gehele team willen wij u hartelijk bedanken voor de bestelling en uw support van het afgelopen jaar.

Graag maken wij gebruik van deze gelegenheid om u fijne feestdagen en een smakelijk kerstdiner te wensen!

Proost op een gelukkig, gezond en smakelijk nieuw jaar!

Graag tot ziens in 2025!

- Hotel Brasserie Augusta