

onderdeel D

bijlage

menu

Mozzarellasalade met groene-kruidendressing
brood, boter, tapenade en olie

Varkenshaasmedaillons met pepersaus of portsaus
geroerbakte sugarsnaps en bospeen
aardappelkroketjes

Proeverij van chocolade en mango

Keuzemoment voor de gasten: keuze uit twee warme sauzen bij het hoofdgerecht

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olie en tapenade in tipjes	onderzetbord met tipjes	inzetten
mozzarella-salade	op bord	inzetten
dressing	in saucière	inzetten
varkensmedaillon sugarsnaps en bospeen	op bord	inzetten
aardappelkroketjes	2 kroketjes op bord, rest in légumier	légumier inzetten
pepersaus en portsaus	in saucières	uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten
proeverij van chocolade en mango	op bord	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Mozzarella-salade

knolselderij, winterwortel, gele paprika, salami, rucola, mozzarella, cherrytomaat, rode ui, verse peterselie

Groene-kruidendressing

zonnebloemolie, witte-wijnazijn, sjalotje, knoflook, verse peterselie, verse basilicum, verse tijm, mosterd, peper en zout

Gebakken varkenshaasmedaillons

varkenshaasmedaillons (2 per gast), zout en peper, bloem, vetstof

Pepersaus

convenienceproduct als basis voor pepersaus met extra toegevoegd cognac, room en bosui

Portsaus

receptuur van de school

Geroerbakte sugarsnaps en bospeen

sugarsnaps, knoflook, zonnebloemolie, ui, bospenen, sojasaus, ketjap, zout en peper

Aardappelkroketjes

gefrituurde aardappelkroketjes

Mangocompote

mango, suiker, jus d'orange, limoenrasp

Proeverij van chocolade en mango

chocoladebavarois, mango-sorbetijs, mangocompote, slagroom, oublieerolletjes, chocoladesaus, muntblaadjes

foto's

