

bijlage

menu

Frisse salade met gerookte forel en gravad lax,
zoetzure dilledressing en geroosterde sesamzaadjes

Gegrilde kipfilet met paprikasaus of tajinesaus
groenten uit de oven
pandanrijst

Citroenmousse met gemarineerde kiwi
in halve bol van donkere chocolade

Keuzemoment voor de gasten:

- aan tafel bij het voorgerecht kiezen uit wel of geen sesamzaadjes
- aan tafel bij het hoofdgerecht kiezen tussen paprikasaus en tajinesaus

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
olijfolie, tapenade, boter	3 tipjes op onderbord	inzetten
sesamzaadjes salade met forel en gravad lax	in tipje/cocotte op bord	uitserveren met behulp van gueridon, borden inzetten op tafel
gegrilde kipfilet groenten uit de oven pandanrijst	op bord	inzetten
paprikasaus of tajinesaus	in saucières	uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten
citroenmousse	op bord	inzetten

Frisse salade met gerookte forel en gravad lax

gravad lax (dit is gemarineerde zalm, in plakken gesneden), gerookte forelfilet, mesclunsla, peterselie, bladselderij, kervel, bieslook, groentechips, geroosterde sesamzaadjes

Zoetzure dilledressing

witte-wijnazijn, grove mosterd, sjalot, dille, honing, sesamolie, zonnebloemolie, olijfolie, zout en peper

Gegrilde kipfilet met paprikasaus of tajinesaus

kipfilet, olie

Paprikasaus

boter, paprikapoeder, bloem, kippenbouillon, crème fraîche, groene paprika, gele paprika, olijfolie, peper en zout

Tajinesaus

boter, tajinepoeder, bloem, kippenbouillon, crème fraîche, tomatenblokjes, olijfolie, peper en zout

Groenten uit de oven

peen (rood, geel, paars, oranje), flespompoen, zoete aardappel, olijfolie, kerriepoeder, venkelzaadjes, boter, peper en zout

Pandanrijst

pandanrijst, zout

Citroenmousse met gemarineerde kiwi in halve bol van donkere chocolade

citroenmousse, halve bollen van donkere chocolade, kiwi, balsamicoazijn, golden syrup, basilicum, limoencress, opgeklopte slagroom

foto's

