

Kerst

VOOR THUIS

Bedankt voor je Kerst voor thuis bestelling bij WESS Horeca Groep!

We hebben de menu's met veel liefde voor jullie bereid,
de gerechten hoeven nu alleen nog afgemaakt te worden.

Hier vind je meer uitleg over het opwarmen van de gerechten. We laten je ook zien hoe je de gerechten kan opmaken op het bord, maar natuurlijk kun je je eigen creativiteit ook erop loslaten.

Tips voordat je begint met koken:

- Lees de bereidingswijze van de gerechten die je besteld hebt voorafgaand aan het koken alvast eens door.
- Haal de gerechten minimaal een half uur voordat je gaat beginnen aan de bereiding alvast uit de koeling (met uitzondering van het Kerstdessert, anders wordt deze te zacht), zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden en verwarm alvast water in een pannetje (hierin verwarm je de vacuümzakjes, dus kies een pan waarin de zakjes die je gaat verwarmen helemaal ondergedompeld kunnen worden of gebruik meerdere pannen).
- In onze restaurants verwarmen we de borden waar onze warme gerechten op komen. Dat kun je thuis ook doen, zodat het eten wat langer warm blijft. Mocht je nog plaats hebben in de oven, dan kun je de borden daar op het laatst een paar minuutjes bijzetten (als de borden ovenbestendig zijn. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten).

Smakelijk eten!

Vergeet niet om de
bokkenpootjesijstaart in de
vriezer te bewaren!

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio



- De carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie ervan af.
- Doe wat peper en zout op de carpaccio.
- In het zakje zit truffelmayonaise, knip een klein stukje van een hoekje af en maak streepjes of dotjes op de carpaccio.
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio.



Boterviscarpaccio



- De carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie ervan af.
- Doe wat peper en zout op de carpaccio.
- In het zakje zit kruidenmayonaise, knip een klein stukje van een hoekje af en maak streepjes of dotjes op de carpaccio.
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio.



Hertencarpaccio



- De carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie ervan af.
- Doe wat peper en zout op de carpaccio.
- In het zakje zit kruidenmayonaise, knip een klein stukje van een hoekje af en maak streepjes of dotjes op de carpaccio.
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio.



Tartelette met geitenkaasmousse



- Leg de rucola in het midden van het bord (bewaars een paar takjes om later het gerechtje mee af te maken).
- Leg daarbovenop de tartelette (voorzichtig is breekbaar).
- In het zakje zit geitenkaasmousse. Knip een klein stukje van een hoekje af en spuit de mousse op de tartelette in een flinke dot.
- Doe daarbovenop de vijgenchutney.
- Versier het torentje en het bord met de zoetzure rode ui en de honing-tijm crumble.
- Leg erbovenop de takjes rucola die je opzij hebt gehouden.



SOEPEN

Eenpersoons portie soep

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd. Meerdere porties kun je natuurlijk ook samen in één pan doen.
- Serveer de soep in een mooi glas of mooie kom en maak de soep af met de crumble en een bladerdeeg ster.



Literemmertje soep

- De soep verwarm je in het emmertje in de magnetron voor ongeveer 3-4 minuten (leg het dekseltje los erop) Even doorroeren en nog 2-3 minuten verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Decoreer de soep met de bakjes die erbij zijn geleverd nadat je de soep in een glas of kommetje hebt gedaan.

Brood met smeersels

Het breekbrood is al afgebakken, maar het is lekker om het brood nog even op te warmen in de oven. Laat de oven voorverwarmen op 200 graden. Leg het brood dan 3-4 minuten in de oven.

HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg het zakje met groenten puree in het pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de diamanthaas zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken diamanthaas.
- Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is.
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt. Dat kun je doen door deze uit de oven te halen en onder een stukje aluminiumfolie te leggen voor circa 6 minuutjes.
- Haal het zakje met de groenten puree uit het water en knip er een puntje vanaf. Versier het bord met de puree. Leg de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de diamanthaas in zijn geheel op het bord, of snijd er plakken van. Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie.



Hertenbiefstuk



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg het zakje met groenten puree in het pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de hertenbiefstuk zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken hertenbiefstuk.
- Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is.
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt. Dat kun je doen door deze uit de oven te halen en onder een stukje aluminiumfolie te leggen voor circa 6 minuutjes.
- Haal het zakje met de groenten puree uit het water en knip er een puntje vanaf.
- Versier het bord met de puree. Leg de groenten en de aardappeltjes op het bord. Leg de hertenbiefstukjes op het bord.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie.



HOOFDGERECHTEN

Biet bourgignon



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg het zakje met groenten puree in het pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
- Zet het bakje met de groenten en de aardappeltjes in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten.
- Doe de Biet Bourgignon in een pannetje (uit het zakje) en verwarm deze in het pannetje.
- Haal het zakje met de groenten puree uit het water en knip er een puntje vanaf. Versier het bord met de puree. Leg de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Doe de Biet Bourgignon op het bord.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie.



DESSERTS

Bokkenpootjesijstaart

- De bokkenpootjesijstaart is klaar, daar hoef je niets meer aan voor te bereiden, hier voeg je alleen nog de finishing touch aan toe ;-)
- Je kan dit dessert uit het bakje halen door het met het velletje papier op te tillen.
- Je kan de ijstaart versieren met sprinkles en het chocolaatje dat erbij zit.
- Steek het flikkersterretje erin en steek aan als je de bokkenpootjesijstaart serveert en geniet!



Kerstdessert

- Haal de witte vormpjes voorzichtig uit het bakje door de folie op te tillen. Pak de vormpjes van de folie en leg deze op het bord.
- De appeltjes kun je koud serveren bij het dessert, maar een beetje opgewarmd zijn ze ook erg lekker. Leg het zakje met de appeltjes dan even in het pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
- Leg de appeltjes dan op het bord.
- Knip een puntje van het zakje vanillesaus af en schenk de saus op het bord.
- Steek de koekjes in de vormpjes of zet ze tegen de vormpjes aan.
- Steek het flikkersterretje erin en steek aan als je het Kerstdessert serveert en geniet!



KIDSMENU

Tomatensoepje

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd. Meerdere porties kun je natuurlijk ook samen in één pan doen.
- Serveer de soep in een mooi glas of mooie kom en maak de soep af met de crumble en een bladerdeeg ster.

Biefstukje of kipfilet

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de broccoli, aardappeltjes en de biefstuk/kipfilet zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten.
- Het biefstukje kun je het beste even laten rusten voordat je deze op het bord legt. Dat kun je doen door deze uit de oven te halen en onder een stukje aluminiumfolie te leggen voor circa 5 minuutjes.
- Leg de broccoli en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de biefstuk/kipfilet in zijn geheel op het bord.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie.

Dessertje

- De brownie is klaar om te eten. Deze kunnen jullie zelf nog versieren met de sprinkles.

BRUNCH

Bedankt voor je Kerst voor thuis bestelling bij WESS Horeca Groep! We hebben de brunch met veel liefde voor jullie bereid!

Voordat je gaat genieten van je brunch, lees je hier nog ons opwarmadvies. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden en zet de producten alvast uit de koeling, zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.

Pompoen-wortel soep

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd. Meerdere porties kun je natuurlijk ook samen in één pan doen.
- Serveer de soep in een mooi glas of mooie kom en maak de soep af met de crumble en een bladerdeeg ster.

Ragout en pasteibakje

- Pasteitjes: verwarm de lege pasteitjes 5-6 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden).
- Verwarm ondertussen de ragout in een pannetje. Dat kan op twee manieren:
 - Leg het zakje met ragout in een pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
 - Verwarm de ragout direct in een pannetje, blijf regelmatig roeren.

Scones

- verwarm de scones 4 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden)

KIDS BRUNCH

Tomatensoepje

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd. Meerdere porties kun je natuurlijk ook samen in één pan doen.
- Serveer de soep in een mooi glas of mooie kom en maak de soep af met de crumble en een bladerdeeg ster.

Poffertjes

Je kunt de poffertjes opwarmen in de magnetron, airfryer of oven:

- Magnetron: per 8 stuks 40 seconden op 800W.
- Oven: 5 minuten op een bakplaat verspreid in een voorverwarmde oven (180 graden).
- Airfryer: ongeveer 3 minuten op 180 graden.

Broodjes

Niet noodzakelijk, maar wel lekker: je kunt de minibroodjes, croissantje en het chocoladebroodje ook nog even verwarmen in de oven voor 3-4 minuutjes op 180 graden.