

Beste klant

Allereerst willen we u graag bedanken voor uw bestelling en het vertrouwen in ons.

- Aan de ommezijde kan u meer info vinden over de verschillende **opwarmtijden** van alle gerechten
- Gelieve **alle materialen** (kommen, schotels, glaasjes, schelpen,...) terug te brengen op één van de volgende momenten:
 - Donderdag 26 december tussen 09.00u en 13.00u
 - Vrijdag 27 december tussen 09.00u en 17.00u
 - Zaterdag 28 december tussen 09.00u en 17.00u
 - Zondag 29 december tussen 09.00u en 17.00u

Wij wensen jullie een zalige kerst en een vreugdevol 2025
Traiteur Robby en team



Opwarmtijden menu's traiteur Robby

Aperitiefhapjes

Warme hapjes	+ - 5 min op 180°
Quiche lorraine	+ - 5 min op 180°
Mini worstenbroodje	+ - 5 min op 180°
Gelakt buikspek	+ - 5 min op 180°

→ *Alle andere hapjes zijn klaar om te serveren*

Voorgerechten

Tongrolletjes dugléré	+ -15 min op 160°
Scampi thermidor	+ -15 min op 160, daarna kort gratineren
Koninginnehapje mag in de micro opgewarmd, koekje 5 min op 160°	

→ *Alle andere voorgerechten zijn klaar om te serveren*

Soep

Onze soepen kunnen met de bakjes in de micro opgewarmd worden ofwel met een steelpannetje op het vuur

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°
Hertenkalffilet	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°
Varkenshaasje	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°
Varkensgebraad	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°
Hazerug	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°
Veggie aubergine	+ -25 min in voorverwarmde oven op 160°

→ *Plasticfolie verwijderen!*

Bijgerechten

Wintergroentjes	+ -15 min in voorverwarmde oven op 160°
Wintergarnituur	+ -15 min in voorverwarmde oven op 160°
Huisgemaakte kroketjes	Afbakken in friteuse op 180°
Gratin	+ -40 min in voorverwarmde oven op 160*
Krielaardappeltjes met rozemarijn	+ -20 min in voorverwarmde oven op 160°

Dessert

Alle desserts zijn zo klaar om op tafel te zetten.

Ijs van de chef: amarettokoffie even opwarmen in pannetje, nootjes over het ijs strooien.

Smakelijk!

Opmerking: de opwarmtijden zijn afhankelijk van het soort oven dat u gebruikt, regelmatig even controleren!

