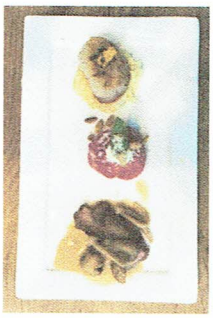
Kerstmenu 2019

Bruschette pomodori e basilico (juni 2019)
Wijn: Bortolin Prosecco (Friulvin)

. . . . . .



Een trio van
Coquille met venkel- sinaasappelpuree (december 2017)
Carpaccio bonbons met truffelmayonaise (december 2017)
Eendenborst met paddenstoelensaus (oktober 2015)
Wijn: Sauvignon Blanc Doc Friul Grave Pitars

. . . . . .

*Mosterdsoep met Forel (variant kookschool) **

. . . . . .

Gebakken scholfilet met gegrilde asperges met witte wijnsaus
met risotto (variant op mei 2006)
Wijn: Prediale van het wijnhuis Reguta

. . . . . .

*Scroppino **

. . . . . .

Hertenbiefstuk met bospaddenstoelen (bron oktober 2015…)
Eigen gemaakte patat en gemengde sla (Robert)
Wijn: Carant van het wijnhuis Reguta

. . . . . .

Kaasplankje
Wijn: Verduzzo (Friulvin)

. . . . . .

Bastogne kaneelijs met warme appelcompote en kletskoppen
(recept vok) (variant november 2004)
Wijn: Notenlikeur Frangelico

. . . . . .

Koffie met limoncello

Kerstmenu 2019 (voor de makers) definitief

Hoeveelheden zijn berekend voor 40 personen voor het totaal van de gangen.
Het is goed om voor vaste onderdelen mensen aan te wijzen:

- S''middags .Het klaar zetten van de juiste bordjes voor het komende gerecht dat vlak voor het opdienen moet gebeuren.
- 40 glazen klaarzetten met creme de cassis
- Schaal klaarzetten voor de bruschette
- Inschenken van de juiste wijn bij het goede gerecht.
- Eventueel wijnglazen afwassen/vervangen.
- Eventueel bordjes afwassen en afdrogen voor een volgend gerecht.
- Tafels dekken, over nadenken hoe die moeten

Start: amuse

Bruschette pomodori e basilico (juni 2019)

Wijn: Bortolin Prosecco (Friulvin)

Ingrediënten:

- 4 ciabatta's
- Zeezout naar smaak
- Zwarte peper naar smaak
- Witte wijnazijn naar smaak
- 10 rijpe tomaten
- Verse basilicum
- Knoflook
- Goede olijfolie
- Materialen: grillpan of oven

  - Tomaten wassen, ontdoen van zaadjes en in kleine stukjes snijden.
  - Doe de tomaten in een kom, , bestrooi met peper en zout, een flinke scheut olijfolie en azijn en goed door elkaar husselen.
  - Wegzetten en vlak voor het opdienen afmaken.
  -

Om 17:15

  - Brood snijden op 1 cm en krokant roosteren
  - Broodjes insmeren met doorgesneden teentje knoflook
  - Besprenkel de broodjes met goede olijfolie
  - Broodjes schuin doormidden snijden
  - Bordjes klaar zetten
  - De pomodori goed doorroeren,gesneden basilicum naar smaak toevoegen en op het broodje doen en opdienen.
  - Glazen inschenken met prosecco en samen met de amuse ,de gasten geven.

Voorgerecht:

Een trio van

Coquille met venkel- sinaasappelpuree (december 2017)

Wijn: Sauvignon Blanc Doc Friul Grave Pitars

Ingrediënten:

- 50 coquilles
- 5 venkels
- 5 banaansjalotjes
- 5 sinaasappels
- 400 ml droge witte wijn
- 5 steranijs
- 250 ml slagroom
- 1 pakje roomboter
- 1 fles arachideolie
- Zeezout
- Zwarte peper
- Materialen: pan met deksel

Bereiding aan het fornuis:

- S''middags:
    - Snijd onder – en bovenkant van de venkel plus eventueel het buitenste deel. Beetje afhankelijk van hoe het eruit ziet. Vervolgens in kleine stukjes verdelen. Brunoise snijden.
    - Snipper de sjalotjes. Verhit in een pan flinke klont roomboter en smoor hierin de sjalotjes tot het glazig begint te zien. Voeg de venkel en steranijs toe en bak een paar minuten zachtjes mee.
    - Rasp 3 sinaasappels en voeg dit toe.
    - Voeg de wijn erbij plus het sap van een 1 1/2 sinaasappel.
    - Dekseltje erop en zachtjes laten stoven tot de venkel gaar en zacht is. Eventueel wat water toevoegen indien het vocht teveel verdampt.
    - Steranijs eruit halen, die mag weg.
    - Giet de room erbij plus nog een extra sap sinaasappelsap en zet de staafmixer erop. Zelf vind ik een beetje structuur erin lekker, het hoeft wat mij betreft geen Olvarit te worden.
    - Breng verder op smaak met wat gemalen peper en een beetje zout.
    - Zet de pan weg tot opdienen.
    - Dep de coquilles goed droog en bestrooi ze met wat zout en peper en wentel ze in de olie waarmee je gaat bakken
    - Bordjes klaar zetten voor het "trio" voorgerechten,
    - Dit zijn de langwerpige witte borden.

Eendenborst met paddenstoelensaus (oktober 2015)

Ingrediënten:

- 1 pakje roomboter
- 6 x 200 gram gemengde paddenstoelen
- 6 sjalotjes, fijngesneden
- 8 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1/3 fles droge witte wijn
- 3 potten wildfond
- zout, peper
- 9 tamme eendenborst, totaal ca.250 g
- 6 eetlepels kikomano soya saus
- 1 ½ eetlepel gembersiroop
- 4 a5 eetlepel medium dry sherry

S''middags voor te bereiden de paddenstoelensaus

Bereiding aan het fornuis:

-
    - Verhit boter in een wok of grote koekenpan en bak hierin de paddenstoelen op hoog vuur onder af en toe omscheppen in 3-4 min. lichtbruin tot ze vocht beginnen los te laten. Neem de paddenstoelen uit de pan, voeg boter toe en bak de sjalotjes en knoflook in 4-5 min. lichtbruin. Voeg de wijn en fond toe. Kook het vocht op hoog vuur tot de helft in. Zeef de saus, breng deze op smaak met zout en peper en roer de paddenstoelen erdoor. Bewaar de saus tot gebruik afgedekt in de koelkast. (met deze hoeveelheid hebben we misschien teveel.

Deze in de middag maken en inwikkelen in plastic folie

Carpaccio bonbons met truffelmayonaise (december 2017)

Ingrediënten:

- 45 plakjes dungesneden carpaccio voor 45 pers,
- 300 gram ijsbergsla, zeer fijn gesneden
- 200 gram pijnboompitten, geroosterd
- blaadjes verse basilicum
- 200 gram geraspte Parmezaanse kaas één stuk, zelf raspen
- Voor de Truffelmayonaise:

  een pot goede mayonaise en 1 citroen en een beetje truffelolie
- Materialen:
  - Lange witte borden

Bereiding op achterste tafel:

- Voor de carpaccio:
  - Leg een plakje carpaccio op een plank
  - Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla er op en verdeel wat pijnboompitjes en parmezaanse kaas er over, wat zout en peper en eventueel wat balsamico dressing.
  - Vouw de buitenzijden naar binnen zodat er een bonbon ontstaat.
  - Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een schaal en later op het witte lange bord.
  - Mocht je behoefte hebben om zelf mayonaise te maken dan volgt hier het recept:

Truffelmayonaise …… en ook voor gewone mayonaise bij de patat

als je dit zelf wilt maken.

1 eidooier

1 theel mosterd

1 eetl witte wijnazijn

150 ml zonnebloemolie

1 a 2 eetl olijfolie met truffelaroma

peper en zout

staafmixer

maatbeker, smal en hoog

Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe.

Mix dit met een staafmixer tot een glad papje.

Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden.

Voeg een paar druppeltjes zonnebloemolie toe en mix deze beetje bij beetje erbij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise.

Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor.

Om 17:30

- Snij het vel van de borststukken met een scherp mes kruiselings in.
- Roer sojasaus, gembersiroop en sherry door elkaar, bestrijk de eendenborst ermee en laat intrekken. Afgedekt bewaren.

Gelijktijdig met het bakken van de eendenborst , dit is na de amuse

- Verwarm de paddenstoelensaus op laag vuur.
- Verhit een grote anti-aanbakpan en leg de eendenborsten met de velkant naar beneden in de pan.
- Bak ze op deze kant 7-8 min., keer ze en bak ze nog ca. 5 min.
- Neem de stukken uit de pan, leg ze op een plank en laat ze onder aluminiumfolie ca. 5 min. rusten.

- Na de amuse (5 min 4p):
  - Snij de eend in plakken en leg ze op de borden
  - Serveer de paddenstoelensaus erbij

Om 18:00 eerst de eendenborst bakken ,

Tijdens het snijden van de eendenborst , de coquilles bakken,

Ondertussen de carpaccio in het midden van het bord leggen

- Vlak voor opdienen (10 min 8p): dit moet gelijktijdig met de eendenborst en de carpaccio.
  - Maak de venkelpuree warm,houdt deze warm
  - Maak een hoopje venkelpuree
  - Dompel de coquilles in de arachideolie
  - Verhit een droge pan en bak de coquilles kort ,1 hooguit 1 ½ minuten aan elke kant. Ze moeten stevig aanvoelen maar nog wel meegeven dan zijn ze perfect.
  - Pak een langwerpig bord, in het midden de carpaccio en aan de ene kant de coquille en aan de andere kant de eendenborst.
  - Doe de coquille op een venkelpureehoopje en drapeer met wat venkelgroen en sinaasappelrasp.

- Tijdens opmaak van het trio (5 min 4p):
  - Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

- Volgorde van opmaak trio:
  - Carpaccio bonbons met truffelmayonaise
  - Eendenborst met paddenstoelensaus
  - Coquille met venkel- sinaasappelpuree
  - En opdienen.....

Zorg dat de glazen ingeschonken met de daarbij behorende wijn klaar staat op de tafels.

S'middags te maken

*Mosterdsoep met Forel (variant kookschool) **

Ingrediënten:

- 4 liter melk
- 500 ml slagroom
- Franse mosterd (aanvullen op smaak)
- Grove mosterd (aanvullen op smaak) verhouding ongeveer: Grof / Frans = 2 / 1
- 140 roomboter
- Bloem (dezelfde hoeveelheid als boter) ongeveer 140 gram / liter melk
- Groentenbouillon blokjes, ongeveer 2 / liter melk
- 2 pakjes forel
- 1 bosje krulpeterselie

Bereiding aan het fornuis:

- Vooraf op de dag (15 min 1p)
    - Smelt de boter en voeg de bloem toe, goed roeren en laat 3 minuten bakken op half vuur
    - Bak 3 eetlepel Franse mosterd mee en laat het geheel even verwarmen
    - Alle koude melk en slagroom in één keer toevoegen en met garde roeren
    - Laat de soep goed warm worden en breng op smaak met de bouillonblokjes.
    - Doe de rest van de mosterd erbij en proef
    - Voeg zo nodig nog mosterd bij.
    - Snij de krulpeterselie fijn en dek dit af
    - Zet de soep weg.
    - Zet de glaasjes klaar en doe daar alvast wat stukjes forel in.

Vlak na het voorgerecht de soep weer opwarmen en alles klaarzetten

- Voor het opdienen:
    - Maak de soep weer warm
    - Zet de glaasjes/kopjes klaar
    - Dien op als de soep warm is

Gebakken scholfilet met gegrilde asperges met witte wijnsaus
met risotto (variant op mei 2006)
Wijn: Prediale van het wijnhuis Reguta

S'middags te maken

Ingrediënten:

- Voor de witte wijnsaus:
  - 1,5 liter visbouillon gemaakt van visbouillonblokjes
  - 2 flessen witte wijn, 1 ½ liter
  - 15 sjalotjes
  - Olijfolie
  - 100-200 ml slagroom
  - peterselie
  - Laurierblaadjes 4 a 5
  - Peperkorrels handje vol

- Voor de risotto
  - 900 gram risotto
  - 200 gram Parmezaanse kaas zelf raspen
  - 4 uien fijngesneden
  - 4 liter groentebouillon
  - Peper
  - Witte wijn
- Voor de asperges

Bereiding aan het fornuis:

- Vooraf op de dag (90 min 4p)
  - Voor de asperges:
    - Blancheer de asperges 1 minuut
    - Laat de asperges uitlekken.
  - Voor de saus:
    - Fruit de sjalotjes zachtjes in wat olie
    - Voeg de wijn,de visbouillon, de laurierblaadjes en de peperkorrels toe.
    - Kook in tot 1/3 en voeg naar smaak room, zout en peper toe.
    - Zeef de saus en zet hem weg tot gebruik.
  - Voor de risotto, neem 1 grote pan met dikke bodem of 2 pannen ,het wordt anders wel heel veel
    - Snipper de uien en bak aan in wat olie
    - Neem de risotto en bak deze kort mee, verdeeld over 2 pannen
    - Giet er een flinke scheut witte wijn bij en laat deze zachtjes inkoken
    - Voeg de bouillon toe, gaar onder zachtjes roeren en houd tegen de kook aan
    - Wanneer de risotto nog 3 korreltjes in de rijst heeft (**laat Selma zien**), de pan van het vuur halen en laten afkoelen

        - Na de mosterdsoep gaan bereiden.
        - Zorg dat de borden warm staan

- Bereiding voor het opdienen (10 min 8p):
    -
    - Risotto weer opwarmen met bouillon,
    - Als het gaar is de Parmezaanse kaas erbij en roeren (het moet smeuïg blijven
    - De vis met zout en peper bestrooien
    - Bak de scholfilet in 2 minuten. Dit zeker in 5 pannen doen en met zijn allen tegelijk.
    - Verwarm de saus zachtjes en voeg wat fijngesneden peterselie toe
    - Grill intussen de asperges op in wat olijfolie en leg ze op de warme borden.
    - Leg de scholfilets op de borden en schep de risotto erbij. Doe dit in een steekrondje
    - Schep de saus rond het gerecht.

Zorg dat de wijn klaar staat op de tafels.

In de middag klaar zetten

*Scroppino **

Zorg dat de glazen al klaar staan in de koeling en gegarneerd met een dun schijfje limoen
Zet de wodka al klaar.

Ingrediënten: voor 40 personen

- 400 ml wodka
- 2 liter prosecco
- 7 dozen citroensorbetijs

Bereiding op achterste tafel:

- Na het visgerecht (5 min 8p):
    - Haal het sorbetijs uit de vriezer
    - De wodka, prosecco en ijs samen in een schaal en dan met staafmixer mengen tot een smeuïge massa.
    - Schenk uit en serveer

Hertenbiefstuk met bospaddenstoelen (bron oktober 2015...)
Eigen gemaakte patat en gemengde sla (Robert)
Wijn: Carant van het wijnhuis Reguta

Ingrediënten:

- Hertenbiefstuk en jus:
  - 3 kg hertenbiefstuk in stukken, laten vacumeren met olie en tijmtakjes
  - 2 el olie (voorraad)
  - 8 rode uien
  - 2 kg (bospaddenstoelen + paddestoelenmix)
  - 8 zakjes escargotkruiden
  - 1 pakje roomboter
  - zout en peper (voorraad)
  - 2 dl slagroom
  - 500 gram gepelde walnoten

- de patat:
  - 6 kilo aardappelen (neemt Robert mee)

- Het salade mengsel:
  - 2 kg gemengde salade (melange)
  - 1 zakje provencaalse kruiden

- materialen:
  - sauspan
  - koekenpan meerdere
  - aluminiumfolie
  - frituurpan

s'middag voorbereiden

Bereiding aan het fornuis:

- vooraf op de dag (10 min 2p):
  - hertenbiefstuk:
    - De hertenbiefstuk met olie en tijmtakjes vacumeren of gevacumeerd bij de slager bestellen
  - De patat:
    - De patat wordt aangeleverd,
    - De patat 1x voorbakken in de middag 4,5 minuten op 160 graden
  - De salade:
    - Maak de dressing voor de salade
  - De bospaddenstoelensaus:
    - Verwarm wat olie in een grote pan en roerbak hierin de gehakte uien.
    - Voeg de eventueel in plakjes gesneden paddenstoelen en de kruiden toe en verwarm dit 5 minuten.
    - Giet de room in de pan en laat dit al roerende uit bruisen en inkoken.
  - Maak grove stukken van de walnoten

Na de spoom

Zorg dat de borden warm staan.
Schenk de wijn in aan tafel

- Tijdens bereiden van het voorgerecht (5 min 2p):
    - Minimaal 50-60 minuten sous vide garen (afhankelijk van dikte biefstuk, liefst 2,5 cm) op 54 graden
    - Meng de ingredienten van de salade
    - Zet borden klaar
        - Doe de salade op de borden en in schalen voor op tafel
    - De patat (5 min 3p) let op de tijd en stem af met de biefstuk:
        - Frituur de patat op 178 graden 4:35 minuten
        - Doe de patat op de borden (liefst vlak voor de biefstuk)
        - De rest van de patat in schalen op tafel
    - De bospaddenstoelensaus:
        - Maak de saus warm
        - Doe de saus over en naast de biefstuk
        - De rest van de saus in schaaltjes op tafel
    - De biefstuk (10-12 min 6p):
        - Vet de biefstuk in en bak deze kort (1 min) aan 2 kanten in een droge hete pan
        - Snij het vlees in plakken van 1 a 1½ cm en leg per bord 2 plakjes neer,
        - Garneer met de paddestoelensaus en wat walnoten,
        - Leg wat patat op het bord ,wel netjes en garneer met wat sla
        - Dien warm op

S'middag maken

Kaasplankje

Wijn: Verduzzo (Friulvin)

De kazen van te voren snijden en klaar zetten zodat het gelijk op de bordjes kunnen
Het kletsenbrood in zeer dunne plakjes snijden.

Ingrediënten:

- Diverse soorten kaas:
  - 500 gram roombrie
  - 1 kilo truffelkaas
  - 400 gram St. Agur blauwaderkaas
  - 4 pakjes Kletzenbrood van DEEN
  - Als vooraf gemaakte plankjes

Bereiding op de achterste tafel:

- Vooraf op de dag (bij grote stukken kaas) (30 min 4p):
  - Op bordjes de stukjes kaas ordenen
  - In de koeling zetten

- Opdienen kaasplakje (5 min 8p):
  - Kaasplankje uitserveren met het kletsenbrood en garneren met wat noten
  - Bordjes klaarzetten voor de appel kaneelijs
  - Wijn inschenken

Bastogne kaneelijs met warme appelcompote en kletskoppen (recept vok) (variant november 2004)

Wijn: Notenlikeur Frangelico

Ingrediënten:

- Voor de appelcompote:
  - 8 grote appels (Elstar)
  - kaneel naar smaak
  - 5 zakjes vanillesuiker
- Bastogne kaneelijs:
  - Neemt Selma mee
- Voor de kletskoppen van pindanoten:
  - 60 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
  - 150 g lichte basterdsuiker
  - 2-3 el water
  - 60 g bloem
  - 80 g ongezouten pindanoten
  - 2 el sinaasappelzeste (3 sinaasappelen)
  - Snufje zout

In de middag maken

Bereiding aan het fornuis:

- Voor de kaneel appelcompote
  - voor de kaneel – appels (30 min 2p):
    - maak de kaneel-appels: schil de appels en snijd deze in kleine blokjes; schep de blokjes appel door de kaneel en vanillesuiker naar smaak, even smoren in een pan tot het bijna gaar is. Beetgaar.

- Voor het Bastogne kaneelijs:
  - Is klaar
  - Wel in de middag bolletjes maken en deze in de diepvries terug zetten
  - Kleine bolletjes maken

- Voor de kletskoppen 40 stuks
  - Vooraf op de dag: beslag maken (20 min 2p):
    - Zet 1 oven op 180 graden
    - Hak de pinda's fijn
    - Doe alle ingrediënten bij elkaar en maak er een beslag van
    - Doe kleine hoopjes op een bakplaat met bakpapier. Zet ze goed uit elkaar want te lopen fors uit
    - Na 6-8 minuten zijn ze meestal goed,blijf erbij staan
    - Haal ze uit de oven en leg het papier in de vorm die je wil hebben, over een rol uitlaten harden ,zodat er een bolletje ijs in kan.e
    - Als ze zijn uitgehard leg je ze veilig weg tot het opdienen

- Opdienen van de appel – kaneelijs met kletskoppen (15 min 8p):
  - Een klein vierkant bordje, hier een kletskop opleggen en een bolletje ijs erin ,
  - Ernaast het appelcompote erbij leggen
  - De wijn op de tafels inschenken

Bastogne kaneelijs

Ingredienten voor een volle bak:

500 ml slagroom

1 blikje gecondenseerde melk (397 gram)

1 el kaneel of wat meer

5 (of meer) Bastognekoeken

BEREIDING

Klop de slagroom stijf in een kom. Voeg hier de gecondenseerde melk en het kaneel aan toe, spatel het rustig door elkaar tot een egaal mengsel.

Verkruimel de Bastognekoeken over het mengsel en spatel deze rustig door het ijsmengsel heen.

Giet het ijs in een afsluitbare bak, plaats de deksel erop en zet de bak minimaal 6 uur in de vriezer.

Zo simpel is het, nu is het alleen nog wachten tot je ijs hard genoeg is. Haal het ijs 10-15 minuten voor serveren uit de vriezer zodat je er makkelijker bolletjes van kunt scheppen.

Houd het blog zaterdag in de gaten voor het toetje waarbij dit heerlijke Bastogne kaneelijs een hoofdrol speelt en als je niet kunt wachten combineer dan dit ijs met een bananenpakketje. Ook erg lekker!

Koffie met limoncello

Ingrediënten:

- Koffie zetten in grote potten
- Thee: heet water en keuze van zakjes
- 2 liter Limoncello

Bereiding op een fornuis dat klaar is:

- Tijdens bereiden nagerecht informeren naar koffie en thee 'klanten'
- Koffie zetten 'op maat'
- Limoncello in glaasjes
- uitserveren

Schema logistiek:

Om een logische volgorde te hebben van bereidingen is het goed een indeling te maken van onderdelen van gerechten die ruim van te voren gemaakt kunnen worden, onderdelen die niet te lang kunnen wachten op consumptie en gerechten die gereed maakt worden om opgediend te kunnen worden. Aan de hand van het menu kan bepaald worden wanneer welk onderdeel gemaakt moet worden:

- Onderdelen van gerechten die ruim tevoren gemaakt kunnen worden:
    - Voorbereiding eendenborst met paddenstoelensaus
    - Voorbereiding mosterdsoep
    - De aardappelen verwerken t/m 1x voorbakken in de frituurpan
    - Voorbereiding visgerecht
    - Voorbereiding vissaus
    - De gemengde salade van de hertenbiefstuk bereiden
    - Voorbereiding kaasplankje
    - Bereiding kaneelijs om daarna in te vriezen
- Onderdelen van gerechten die redelijk snel moeten worden afgemaakt:
    - Voorbereiding van de Bruschette pomodori e basilico en bordjes klaar zetten
    - Voorbereiding coquilles met venkel sinaasappelpuree en borden kiezen
    - Voorbereiding carpacciobonbons met truffelmayonaise
    - Sous vide garen van de hertenbiefstuk (ruim één uur uitlooptijd)
    - Voorbereiding Scroppino
    - Voorbereiding kaneelappels
- Er moeten mensen zijn die letten op:
    - Dat de wijn wordt ingeschonken
    - Dat de borden klaar gezet worden (al dan niet voorverwarmd)
    - Dat alles wordt schoongemaakt aan het eind

Dan nu de afwerking van het gerecht zodat het kan worden opgediend. Als we er een tijd aanhangen zou het er als volgt uit kunnen zien:

Bruschette pomodori e basilico (juni 2019)

- Rond 17:30 uur:
  - Broodjes snijden, pomodori erop en uitdelen met de wijn
    - Hertenbiefstuk sous vide garen 60 min (2p)
    - Bordjes klaar zetten voor trio (1p)
    - Mensen op vangen en een glas kir aanbieden met een bruschette.
- Rond 18:00 uur: aan tafel

Een trio van Coquille, Eendenborst en Carpaccio bonbons

- Rond 17.45 uur:
  - Op een bordje de gemengde salade leggen
    - De carpaccio bonbons met de truffelmayonaise op het bord
    - De eendenborst met de paddenstoelensaus op het bord
    - De coquille met de venkelsinaasappelpuree als laatste
  - De borden opdienen
  - De soep om 18:15 opwarmen
-

Mosterdsoep met Forel

- Rond 18.30
  - De soep in kleine kopjes en opdienen
  -
- Rond 18:45 uur

Gebakken scholfilet met gegrilde asperges met witte wijnsaus met risotto

-
  - Het onderdeel "bereiden voor het opdienen" van het visgerecht
- Rond 19.00 uur: aan tafel

Scroppino

- Rond 19.30 uur:
- De spoom klaar maken en aan tafel uitserveren

Hertenbiefstuk met bospaddenstoelen met patat en gemengde salade

- Rond 19.45 uur:
  - De gemengde salade op de borden en het overige in schalen op tafel
  - De patat erbij op de borden (als de biefstuk bijna klaar is), de rest in schalen op tafel
  - De hertenbiefstuk en paddenstoelensaus op de borden en opdienen, rest saus op tafel
- Rond 20.00 uur: aan tafel

Kaasplankje

- Rond 20.45 uur: opdienen en de wijn inschenken

- Rond 21:15

Appelkaneelijs met warme appelcompote en kletskoppen

- Het onderdeel "opdienen nagerecht" en de wijn bijschenken

Koffie met limoncello

- Voor wie er nog koffie of thee wil