

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.

Deel je creaties met ons via social media met **#wessvoorthuis**, vinden we leuk!

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 grand dessert, anders wordt deze te zacht), zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden en breng alvast water aan de kook 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. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten.

Vergeet niet om de bokkenpootjesijstaart in de vriezer te bewaren

Smakelijk eten!

VOORGERECHTEN

Carpaccio



- 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 puntje van een hoekje af en maak streepjes over de carpaccio
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio.



Oosters gemarineerde tonijntartaar



- Leg onderop het bord wat rucola
- Pak dan het bakje met de tonijntartaar en draai het bakje met de tonijntartaar dan met een snelle draai om op het bord.
- Vervolgens verwijder je het bakje en de folie: als het goed is ligt de tonijntartaar nu in een mooi rondje op je bord.
- Leg de wakamé in plukjes rondom de tonijntartaar
- In het zakje zit limoen-wasabimayo, knip een klein puntje van een hoekje af en maak dotjes op het bord met de mayo
- Druppel er wat van de bieslookolie rondom heen (waarschijnlijk gebruik je niet alle olie).
- Versier het dessert met de sprietjes en de bladerdeegster.



VOORGERECHTEN

Gerooftere eendenborst carpaccio



- 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
- Leg de rucola in het midden van de carpaccio als een dot erbovenop
- Verdeel de honing-sinaasappeldressing, de uiencompote, de bieslookolie en het amandelschaafsel over de carpaccio
- Versier het gerechtje met de sprietjes



Tartaar van biet en paarse wortel



- Pak het bakje met de bietentartaar en draai het bakje met de tonijntartaar dan met een snelle draai om op het bord.
- Vervolgens verwijder je het bakje en de folie: als het goed is ligt de tartaar nu in een mooi rondje op je bord.
- In één zakje zit geitenkaasmousse (wit), knip een klein puntje van een hoekje af en maak dotjes op de tartaar met de mousse
- In het andere zakje zit bietengel, knip ook hier een puntje van af en maak dotjes op de tartaar met de bietengel
- Druppel er wat van de dressing rondom heen
- Versier het dessert met de crumble en de sprietjes



SOEPEN

Eenpersoonsportie 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.
- Serveer de soep in een mooi glas en maak de soep af met de hazelnootjes 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.

Breekbrood

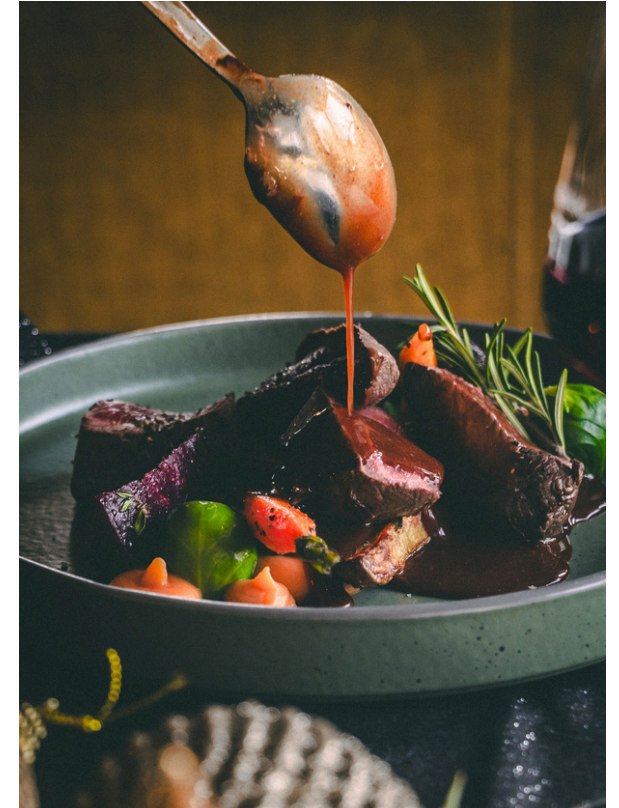
Het breekbrood is al afgebakken, maar het is lekker om het brood nog even op te warmen in de oven. Laat de oven voorverwarmen op 200 graden. Leg het brood dan 3-4 minuten in de oven.

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg het zakje met groentenpuree 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.
- 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



Diamanthaas

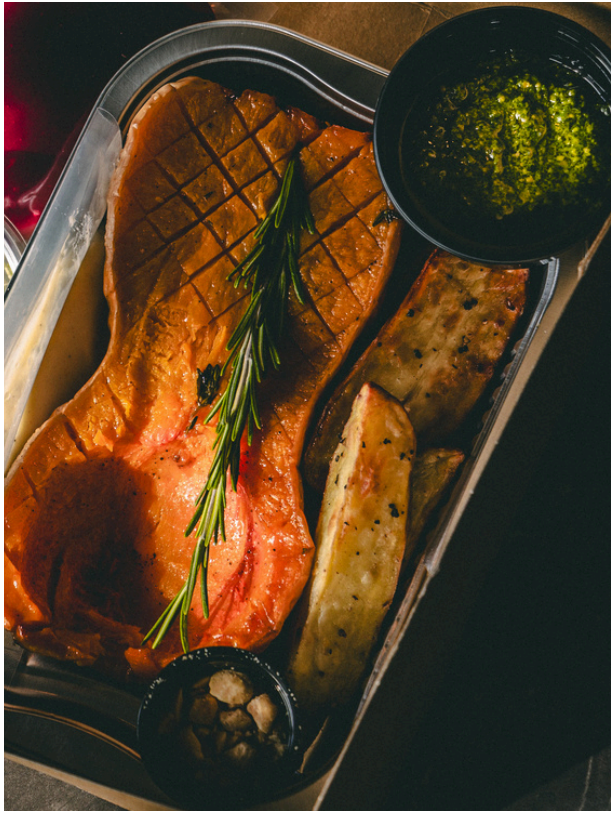


- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg het zakje met groentenpuree in het pannetje met water (het water moet niet koken, maar tegen het kookpunt aan zitten).
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de diamanthaas zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken steak.
- 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.
- 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



HOOFDGERECHTEN

Gepofte pompoen



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten en de aardappelgratin zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 10-12 minuten. Let op dat je het zakje met de ragout er eerst uit haalt.
- Leg het zakje met de ragout in een pannetje met warm water (let op dat het water tegen het kookpunt aan is) voor 8-10 minuten
- Leg de groenten en de aardappelgratin op het bord.
- Knip het zakje met de ragout open en schenk deze ook op het bord.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie

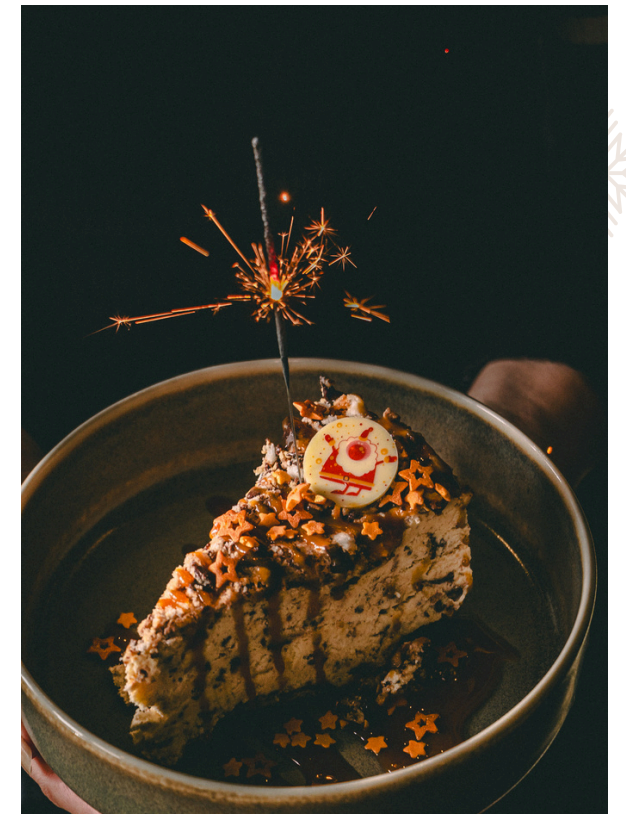


DESSERTS

Bokkenpootjesijstaart



- De bokkenpootjesijstaart is klaar, daar hoef je niets meer aan voor te bereiden.
- Je kan dit dessert wel 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.



Grand dessert



- Leg de cremeux (het bolletje op de plastic folie) voorzichtig op het bord. Dat gaat het beste door het eerst met folie uit het bakje te tillen en er vervolgens een spatel onder te schuiven waarmee je hem op het bord kan leggen.
- Verdeel vervolgens de crumble, de gestoofde peer en de caramelsaus rondom de cremeux over het bord.
- Leg het koekje in de vorm van de ster erbij en versier je dessert met de sprinkles en het chocolaatje dat erbij zit.





HIGH TEA



Bedankt voor je Kerst voor thuis bestelling bij WESS Horeca Groep!
We hebben de high tea's met veel liefde voor jullie bereid. Voordat je gaat genieten van je high tea, 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.

Soep

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (met het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas.

Scones

- De scones bak je 4 minuten af op 180 graden

Quiche

- De quiche verwarm je ongeveer 6 minuten op 180 graden



Brood

- Het is niet noodzakelijk, maar wel lekker om het breekbrood en de maple-pecanflapjes nog heel even op te warmen in de oven. Leg deze dan een minuutje of 3-4 erbij in de oven op 180 graden.

Pancakes (kids high tea)

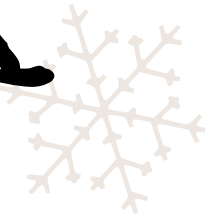
- De pancakes bak je 3 minuten af op 180 graden

Smakelijk eten!





TAPASPLANK



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

We hebben de tapasplanken met veel liefde voor jullie bereid.

Voordat je ervan gaat genieten, lees je hier nog ons opwarmadvies.

Verwarm de oven alvast voor op 200 graden en zet de producten alvast uit de koeling, zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.

Tapas

De zwart-gouden bakjes dienen nog even te worden opgewarmd in de oven:

- Kipstukjes 12-13 minuten op 200 graden
- Gehaktballetjes in tomatensaus 5 minuten op 180 graden
- Nachos 5 minuten op 180 graden

Optioneel:

- De pizzapasteitjes en de minipaprika met brie op een met bakpapier beklede ovenplaat ook nog een minuutje of 2-3 verwarmen in de oven op 180 graden



Brood

- Het is niet noodzakelijk, maar wel lekker om het breekbrood nog heel even op te warmen in de oven. Leg deze dan een minuutje of 3-4 erbij in de oven op 180 graden.



Smakelijk eten!

WESS
HORECA GROEP