

Hof te Rhode

VERWARMEN VAN AFHAALGERECHTEN

Wij danken u voor het vertrouwen in Hof te Rhode.

Alles is vers bereid en hygiënisch en luchtledig verpakt dat het zonder kwaliteitsverlies zeker 3 dagen houdbaar is en op een gemakkelijke manier afgewerkt kan worden.

Koude amuses

Zijn kant-en-klaar of enkel nog af te werken met een krokantje.

Warme amuses

Warm 5 minuten op in een voorverwarmde oven van 180°C.

-

Koude voorgerechten

Zijn kant-en-klaar.

Verpakking openknippen om makkelijk over te schepen op bord en enkel nog af te werken met een lepelte saus.

-

Soepen

De soepen zijn verpakt in potjes die microgolfoven bestendig zijn. De soep opwarmen in een keteltje kan natuurlijk ook.

-

Warme tussengerechten

De warme tussengerechten zijn verpakt in bakjes met afdekfolie die microgolfoven bestendig zijn.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje op in de microgolfoven (± 3 minuten op 750 watt).

De bakjes zonder afdekfolie kunnen ook in een gewone oven die niet warmer is dan 120°C.

Overscheppen in een vuurvaste schotel kan ook. In dat geval verwarm je het gerecht gedurende 15 minuten in een oven van 140°C.

Schik alles zo creatief mogelijk op warme borden.

-

Sorbet

Bij aankomst meteen in de diepvriezer plaatsen en een half uur voor het serveren uithalen.

-

Hoofdgerechten

De hoofdgerechten zijn verpakt in bakjes met afdekfolie die microgolfoven bestendig zijn.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje op in de microgolfoven (± 3 minuten op 750 watt).

De bakjes zonder afdekfolie kunnen ook in een gewone oven die niet warmer is dan 120°C.

Overscheppen in een vuurvaste schotel kan ook. In dat geval verwarm je het gerecht gedurende 15 minuten in een oven van 140°C.

Schik alles zo creatief mogelijk op warme borden.

Aardappel- en amandelkroketten

Frituur de kroketjes op 178°C tot ze goudbruin zijn.

Aardappelgratin en -taartje

De aardappelgratin en -taartje zijn verpakt in bakjes met afdekfolie die microgolfoven bestendig zijn.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm ze op in de microgolfoven (± 4 minuten op 600 watt).

-

Dessert

Is kant-en-klaar en individueel verpakt. U kunt de desserts op uw eigen borden schikken en de saus er bij lepelen.

Hof te Rhode

NUTTIGE TIPS EN WEETJES

Alles koel bewaren is een absolute must.

Plaats de ijsgekoelde producten onmiddellijk in de diepvriezer en haal ze een half uur voor het serveren uit.

De soepen en warme sauzen mogen nog heel even koken maar niet uitkoken.

Soepgarnituren worden soms apart verpakt en deze mogen op het laatste moment bij de warme soep worden gedaan.

Indien u rechtstreeks op borden werkt is het aan te raden de borden 3 per 3 af te werken.

De warme borden zet u best onderaan op de werktafel en alle componenten van het gerecht er boven.

Als de eerste 3 borden gedresseerd zijn kunnen die voor een 'coup de feu' in de oven terwijl u de volgende borden afwerkt.

De 3 borden in de oven kunnen dan geserveerd worden om plaats te maken voor de volgende borden.

Warme borden zijn heel belangrijk dus zet ze in het slechtste geval op een radiator of dompel ze juist voor gebruik in heet water.

U kan natuurlijk een klein buffetje in de eetkamer opstellen of de warme schotels gewoon op tafel zetten.

Voorzie voor dit laatste van in het begin voldoende ruimte op de tafel.

Verwijder steeds de garnituren (zoals rivierkreeftjes, kruidenpluksels, enz.) tijdens het verwarmen en plaats ze nadien terug.

Laat het smaken en prettige feesten.

Vriendelijke groeten,

Familie Alen & team Hof te Rhode