

## BEREIDINGSWIJZE HOOFDGERECHTEN

---

Zorg ervoor dat u uw oven voor de start van uw diner voorverwarmd op 180 graden. De genoemde tijden zijn gebaseerd op onze eigen ovens. Deze tijden kunnen per oven iets verschillen.

*De aluminium bakjes zijn ovenbestendig.*

*De vacuümzakjes zijn hitte bestendig.*

\*\*\*\*\*

*Doe de buikspek 4 minuten in de oven..*

*De pompoensoep kunt u rechtstreeks in een pannetje opwarmen.  
Breng niet aan de kook!*

---

*Voor de pasta's:*

*Verwarm de saus in een pan en voeg de pasta toe. Verhit deze 2 á 3 minuten. Garneer de pasta op het bord af met rucola, kaas en pijnboompitten. Let op, verhit de pasta niet langer mee dan aangegeven tijd, want deze is al gaar.*

---

*Voor de overige gerechten:*

*Verwarm de crème en saus in een pannetje, in de magnetron (max. 2 min.), of hang de zak in een pan met warm water (ca. 80 graden).*

\*\*\*\*\*

*Doe de groenten 6 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe het aardappeltaartje 10 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe de Zeebaars 6 à 7 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe de Hertenbiefstuk 8 tot 10 minuten in de oven (dan is het vlees medium gegaard).*

*Zorg dat de hertenbiefstuk niet tegen elkaar aan liggen in de oven.*

*Wanneer de Hertenbiefstuk uit de oven komt laat u deze een paar minuten rusten onder aluminium folie..*

\*\*\*\*\*

*Doe de eend 12 minuten in de oven.*

---

*Tarte tatin verwarmt u 5 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

## BEREIDINGSWIJZE HOOFDGERECHTEN

---

Zorg ervoor dat u uw oven voor de start van uw diner voorverwarmd op 180 graden. De genoemde tijden zijn gebaseerd op onze eigen ovens. Deze tijden kunnen per oven iets verschillen.

*De aluminium bakjes zijn ovenbestendig.*

*De vacuümzakjes zijn hitte bestendig.*

\*\*\*\*\*

*Doe de buikspek 4 minuten in de oven..*

*De pompoensoep kunt u rechtstreeks in een pannetje opwarmen.  
Breng niet aan de kook!*

---

*Voor de pasta's:*

*Verwarm de saus in een pan en voeg de pasta toe. Verhit deze 2 á 3 minuten. Garneer de pasta op het bord af met rucola, kaas en pijnboompitten. Let op, verhit de pasta niet langer mee dan aangegeven tijd, want deze is al gaar.*

---

*Voor de overige gerechten:*

*Verwarm de crème en saus in een pannetje, in de magnetron (max. 2 min.), of hang de zak in een pan met warm water (ca. 80 graden).*

\*\*\*\*\*

*Doe de groenten 6 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe het aardappeltaartje 10 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe de Zeebaars 6 à 7 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Doe de Hertenbiefstuk 8 tot 10 minuten in de oven (dan is het vlees medium gegaard).*

*Zorg dat de hertenbiefstuk niet tegen elkaar aan liggen in de oven.*

*Wanneer de Hertenbiefstuk uit de oven komt laat u deze een paar minuten rusten onder aluminium folie..*

\*\*\*\*\*

*Doe de eend 12 minuten in de oven.*

---

*Tarte tatin verwarmt u 5 minuten in de oven.*

\*\*\*\*\*

*Eet smakelijk!*  
*Liefs,*  
*team Rivers Marnemoende*

*Eet smakelijk!*  
*Liefs,*  
*team Rivers Marnemoende*

## MENU

---

---

### Borrel box

---

Steak tartaar van oosters gemarineerd rundvlees met gepocheerde ei

\*\*\*\*\*

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, pistache nootjes, mosterd-dille dressing en vijgenbrood

\*\*\*\*\*

Gemarineerde zalm met Mimosa en aardappelsalade

\*\*\*\*\*

Kruidige soep van bataat, pompen, kokos en citroengras

\*\*\*\*\*

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Romero kaas en kappertjes

\*\*\*\*\*

Zacht gegaard buikspek met gepofte rijst, zoetzure groenten, gepocheerde peer en kruidenmayonaise

---

---

Gebakken hertenrugfilet met saus van rode port afgemaakt met ruby chocolade, geserveerd met seizoensgarnituur

\*\*\*\*\*

Pasta met gebakken paddenstoelen, paddenstoelensaus, pijnboompitten, rucola en Parmezaan

\*\*\*\*\*

Gebakken zeebaarsfilet met romige saus van dille en kappertjes geserveerd met seizoensgarnituur

\*\*\*\*\*

Gekonfijte eendenbout met pruimenjus en seizoen garnituur

---

---

Tropische tiramisu met mango en kokos

\*\*\*\*\*

Een selectie van Nederlandse kazen met bijpassend garnituur

\*\*\*\*\*

Omgekeerde appeltaart met karamel, hangop van kaneel, mousse van speculaas en kletskoppen van Haagse hopjes

---

Bedankt voor uw bestelling.  
Eet smakelijk!  
Liefs,  
team Rivers Marnemoende 

## MENU

---

---

### Borrel box

---

Steak tartaar van oosters gemarineerd rundvlees met gepocheerde ei

\*\*\*\*\*

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, pistache nootjes, mosterd-dille dressing en vijgenbrood

\*\*\*\*\*

Gemarineerde zalm met Mimosa en aardappelsalade

\*\*\*\*\*

Kruidige soep van bataat, pompen, kokos en citroengras

\*\*\*\*\*

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Romero kaas en kappertjes

\*\*\*\*\*

Zacht gegaard buikspek met gepofte rijst, zoetzure groenten, gepocheerde peer en kruidenmayonaise

---

---

Gebakken hertenrugfilet met saus van rode port afgemaakt met ruby chocolade, geserveerd met seizoensgarnituur

\*\*\*\*\*

Pasta met gebakken paddenstoelen, paddenstoelensaus, pijnboompitten, rucola en Parmezaan

\*\*\*\*\*

Gebakken zeebaarsfilet met romige saus van dille en kappertjes geserveerd met seizoensgarnituur

\*\*\*\*\*

Gekonfijte eendenbout met pruimenjus en seizoen garnituur

---

---

Tropische tiramisu met mango en kokos

\*\*\*\*\*

Een selectie van Nederlandse kazen met bijpassend garnituur

\*\*\*\*\*

Omgekeerde appeltaart met karamel, hangop van kaneel, mousse van speculaas en kletskoppen van Haagse hopjes

---

Bedankt voor uw bestelling.  
Eet smakelijk!  
Liefs,  
team Rivers Marnemoende 

## Valentijn traiteur menu



Beste gasten,

Bedankt voor het bestellen van ons Valentijn traiteur menu.  
Allereerst wensen wij u een ontspannen en lekker diner toe.

Onderstaand vindt u de beschrijving voor het opwarmen van uw Valentijn traiteur menu.

*Lees de beschrijving eerst helemaal door voor u aan uw diner begint.*

*Verwarm uw oven voor op de hete luchtstand van uw oven op 180 graden*

***\*LET OP de temperatuur en tijden op de labels zijn op onze ovens gebaseerd. Thuis ovens kunnen hier iets van afwijken. Houd hier rekening mee!***



### Voorgerecht (geel)

#### Tartaar van zeebaars met passievrucht dressing, pinda en een kruidig krokantje

Leg de tartaar op het bord

Doe de passievrucht dressing om en over de tartaar

Garneer af met pinda en kruidig krokantje



### 1<sup>e</sup> tussengerecht (groen)

#### Frisse venkelsoep met gebakken gamba

Doe de gamba voor 4 minuten in de voorverwarmde oven

Verwarm de soep in een pannetje

Schenk de soep in een kom of diep bord en leg de gamba erin



### 2<sup>e</sup> tussengerecht (blauw)

#### Zacht gegaarde varkenswang met tarte tatin van witlof, crumble van gebakken ui en citroentijm

Doe de tarte tatin voor 6 minuten in de voorverwarmde oven

Verwarm de varkenswang in eigen jus in een pannetje

Leg de tarte tatin en de kalfs/varkenswang op het bord

Garneer af met de crumble en citroentijm



### Hoofdgerecht (rood)

#### Tamme eendenborstfilet met roze pepersaus, aardappeltaartje en rode kool

Verwarm de eendenborstfilet voor 8 tot 10 minuten in de oven

Verwarm het aardappeltaartje voor 10 minuten in de oven

Verwarm de saus in een pannetje voor ongeveer 2 minuten

Verwarm de rode kool in eigen sap in een pannetje

Leg de eendenborstfilet, het aardappeltaartje en de rode kool op het bord en schenk de saus er omheen



### Nagerecht (zwart)

#### Meringue met mousse van ruby chocolate en seizoensfruit

Leg de mousse en de meringue op het bord

Garneer af met het seizoensfruit

*Bedankt voor uw bestelling.  
Eet smakelijk!  
Liefs,  
team Rivers Marnemoende* 