

SHARING DINNER

U hebt een uitstekende keuze gemaakt. Geniet een hele avond lang van een groot assortiment kleine gerechtjes voor een grote honger! Super lekker en eenvoudig klaar te maken. Hieronder vindt u alles wat is inbegrepen en hoe u alles best opwarmt.

Een tip: start met de tapasschotel en vul dan gelijdelijk aan met de andere hapjes en gerechtjes.

BESTAAT UIT:

- Tapasschotel
- Tapenade met tonijn
- Tapenade met kip
- 2 verschillende wraps
- 1 scampi: 15 min. in de oven op 180°C
- 1 albondigas: 10 min. op 180°C
- Patatas bravas: 10 min. op 180°C (de bijpassende saus kan u koud of warm serveren)
- Zoete aardappelfrietjes: 10 min. op 180°C (de bijpassende saus is koud)
- 1/4de mini pizza
- 1 mini hamburgertje
- Ovenkaasje met appelblokjes, honig, peper, zout en rozemarijn: 20 min. op 180°C
- Plateautje met gerookte zalm: half sneetje p.p.
- Plateautje carpaccio van rosbief: 25 gr p.p. op leisteen
- Koekjes
- 1 kruidenbrood: best in 2 verdelen en in 2 x verwarmen 5 min op 180°C
- Breydelspek-mosterd-mayonnaise: 10 min op 180°C
- Kipnuggets met tartare: 10 min. op 180°C
- Parelcouscous met kip: 10 min. op 180°C
- Zalmblokjes: 10 min. op 180°C
- Pastaslade caprese: koud te serveren
- Plukbrood: 15 min. op 180°C
- Krokante groentensalade: koud te serveren
- Witte koolsalade met curry: koud te serveren

Overal in de ovenschaaltjes voorzien we bakpapier onderdaan zodat het makkelijker opwarmt!

Smakelijk en geniet er samen van!



AMBACHT | PASSIE | KWALITEIT

STATIESTRAAT 25 - 8720 DENTERGEM
TEL. 051 57 02 75 - KSRA@TELENET.BE

WWW.SLAGERIJROBBY-ANGELIQUE.BE