
Planning gastronomisch koken 2

Opgelet: wijzigingen zijn mogelijk

Strudel van wortelen en hesp

Frisse salade met pruimen

Kalfsfond (bruine fond)

Op vel gebakken eendenborst met krieken

Soufflé van zoete aardappelen

Opge vulde zeetong

Gegrilde wortelen

Bananenkokoscrème

Opge vulde parelhoen met knolselder

Appel-bietengarnituur

Romige aardappel-perengratin

Consommé Celestine

Palmier koekjes

Bizon met champignonpolenta

Frissecitrusgratin

Kalfsschenkel met wintergroenten

Fijne schorsenerensoep

Hapjes: Gerookte eend met appel en balsamico – Winterrrolletjes – Flan van krab – Krokantje van scampi – sushi – Met witloof omgeven coquilles

Rode biet met varkensfilet gepaneerd met nootjes, portosaus en truffelaardappeltjes

Saltimbocca van roodbaars

Tom-pousse met mango

Lamskroontje met gevuld rolletje van sla

Soufflé van kabeljauw met kreeftencoulis

Kokoseieren

Gebraden piepkuiken of duif met lentegroentjes

Koolrabisoep met geparfumeerde olie

Kabeljauw met mierikswortelkostje

Varkenshaasje in korst met wortelgateau en champignonaardappelen

Zeewolf met knapperige risotto, geconfijte tomaatjes en peterseliecrème

Duo van asperges

Kippepaté met zomers slaatje

Sabayon van kriek
