

TRAITEURMENU – WERKWIJZE ‘24-‘25

Bij aankomst thuis:

1. Degustatiehapjes op een koele plaats zetten.
2. Soepbowls op kamertemperatuur zetten in keuken
3. Hoofdgerecht mag op kamertemperatuur
4. Nagerecht op een koele plaats zetten, bij voorkeur koelkast

★ ★ ★

Menu

Hapjes

★ ★ ★

Soepje

Soep even laten opkoken en serveren in de meegekregen bowls

★ ★ ★

Vispannetje

Vispannetje in voorverwarmde oven plaatsen +/- 180 graden tot een mooi korstje is bekomen.

Best op een bordje plaatsen met serviette tegen het glijden. (zeer warm).

★ ★ ★

Hoofdgerecht

(!) Niet elke oven is gelijk, daarom kunnen gaartijden verschillen (!)

Het stoofpotje kan langzaam opgewarmd worden op een zacht vuur en dit in een ruime platte pot. Niet teveel roeren.

Kalfsrug, speenvarken, fazant: 15 à 20 min in oven op 160 graden

Parelhoen: 10 à 15 min in oven op 160 graden

Garnituur: 15 min in oven op 160 graden.

Saus even kort laten opkoken in pannetje op vuur

Tip: Verwarm de borden ook even zodat alles mooi warm blijft tijdens het dresseren en serveren.

★ ★ ★

Nagerecht koel serveren

Team Silento wenst jullie oprecht te bedanken voor jullie vertrouwen.

Wij wensen jullie een fijn 2025. Geniet en smakelijk.

**Terugbrengen goederen
vrijdag 03/01 van 16u tot 18u**