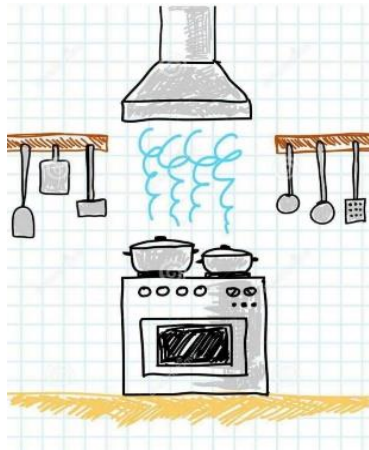


Bereidingswijze:

Soepjes

- Giet de soep in een pannetje, breng op laag vuur aan de kook. Blijf roeren tussendoor ;)!)
- Als het kookt, vuur laag zetten, de garnituur toevoegen en 3 minuten zacht laten pruttelen.
- U kunt het ook in de magnetron verwarmen



Broodjes en boter

Haal de boter uit de koelkast tijdens het tafeldekken.

De broodjes 3 à 4 minuten in de oven op 180 graden.

VOORGERECHTEN KOUD en DESSERTS

Haal de producten uit de verpakking, leg op een bord.
Drapeer de garnituur er omheen of erover naar eigen inzicht!
U bent Augusta's thuis chef, dus u bepaalt.
Alles is goed!

Bereidingswijze hoofdgerechten

Oven:

Haalt u de deksel van het bakje af!! Deze kan NIET in de oven!! Zorg dat uw oven voorverwarmd is op 180 graden! Plaats het bakje in het midden van de oven!

Onderstaande gerechten dienen 10 minuten in de oven verwarmd te worden:

- Pompoenrisotto
- Gegrilde parelhoenderborst
- Zalmfilet
- Tournedos
- Aardappelgratin

Onderstaande gerechten dienen 15 minuten in de oven verwarmd te worden:

- Tarte tatin van appel
- Moulleux au Chocolat

Au bain-marie:

U kunt een pan met water op het vuur zetten, zodra het water kookt, het vuur iets zachter zetten. De zakjes met vlees (gesloten!!!) erin leggen en opwarmen. Ongeveer 10 minuutjes. Of het gerecht opwarmen in de magnetron, geldt voor onderstaande:

- Wildstoof
- Zuurkool
- Aardappelpuree
- 'Hete-bliksem'

Pannetje:

Onderstaande kunt u in een pannetje op laag vuur verwarmen, blijf goed roeren!

- Rode kool
- Spitskool
- Sauzen

INGREDIËNTEN LIJST:

SOEPEN

- FRANSE UIENSOEP
 - Toast Gruyère
- KREEFTENSOEP
 - Garnaltjes en lente ui

VOORGERECHTEN

- RODE BIETENCARPACCIO
 - Pierre Robert
 - Garnituur
 - Rozijn-Notendressing
- TERRINE GEROOKTE PALING EN FOREL
 - Knolselderijsalade
 - Sesamkletsop
 - Cocktailsaus
- SALADE RUNDERCARPACCIO
 - Truffelmayonaise
 - Parmezaan

HOOFDGERECHTEN

- POMPOENRISOTTO
 - Vijgen
 - Blauwe kaas & walnoten
 - Spinazie
- GEGRILDE PARELHOENDERBORST
 - Zuurkool
 - Aardappelpuree
 - Sherry saus
- WILDSTOOF
 - 'hete bliksem'
 - Rode kool
- ZALMFILET
 - Spitskool / shiitake
 - Citroengras saus
- TOURNEDOS
 - Aardappelgratin
 - Portjus

DESSERTS

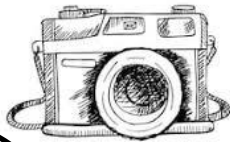
- TARTE TATIN VAN APPEL
 - Vanillesaus
 - Boerenjongens
- MOUSSE VAN PASSIEVRUCHTEN
 - Witte chocoladecrumble
- MOULLEUX AU CHOCOLAT
 - Lemoncurd

Pak uw mooi(st)e servies uit de kast en dek de tafel. Wijnglas ook, al drinkt u geen wijn het staat gezellig. Er kan ook water of een frisje in. Maak het zo feestelijk mogelijk!

**ZET ONZE KAARS
IN EEN KANDELAAR**
haal het lint + briefje eraf ivm brandgevaar :)

Heeft u geen kandelaar? Pak een koffiekopje of glas oid, vul met ongekoekte rijst, macaroni, koffiebonen oid en zet de kaars erin!

Eventueel een beetje peper en zout naar eigen smaak toevoegen mag altijd natuurlijk! Maarrrr proef het altijd eerst zonder toevoegingen! Zout kan er in maar nooit meer uit... :(



Wij vinden het leuk om foto's te ontvangen van gerechten, de gedekte tafels of van de Augusta thuis-chefs!!



Een gezellig muziekje aan!?
Onze suggestie op Spotify

- **Augusta**
Rustige pop
- **Augusta nostalgie**
Oude klassiekers
- **Augusta soul**
Spreekt voor zich, lekker zwoel
- **Augusta Summer**
Beetje Latin, lounge en reggae
- **Augusta cafemix**
Leuk om te dansen tijdens het opdekken of koken

Wij willen u bedanken voor uw bestelling,
onze Augusta's thuis gerechten zijn door onze keukenbrigade met liefde bereid.
Wij hopen dat u ervan geniet!

Graag tot snel!
Team

Volg ons ook via:

