

FEESTMENU



vispannetje Royal

APERITIEF

Aperitiefhapjes - 12 stuks

VOORGERECHT

Tomatensoep met mascarpone - 550 ml

HOOFDGERECHT

Vispannetje Royal - ±620 g

Puree duchessee - ±600 g

DESSERT

Trio van mousses - 2 x 3 stuks

chocomousse, passievruchtenmousse
en apfelstrudelmousse



mmmagische
feesten
BonAp

Aan de slag!



APERITIEF

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats de **aperitifhapjes** 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- Laat 1 minuut afkoelen voor het serveren.



VOORGERECHT

- Warm de **tomatensoep met mascarpone** 4 minuten in de microgolfoven op 800 W. Of giet in een pannetje en verwarm op een zacht vuur.

Dresseertip: werk af met een scheutje room voor extra flair.



HOOFDGERECHT

1 Vispannetje Royal

- Verwijder de folie.
- Plaats 25 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



2 Puree duchesse

- Verwijder de folie.
- Plaats 30 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



DESSERT

- Open de verpakking en serveer gekoeld.