



OPWARMINSTRUCTIE

Bedankt voor je bestelling bij WESS Horeca Groep!

We hebben de menu's met veel liefde voor jullie bereid, de gerechten hoeven nu alleen nog afgemaakt te worden.

Tips

- Lees de bereidingswijze van de gerechten die je besteld hebt voorafgaand aan het koken alvast eens door
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden
- Heb je de proeverij box besteld? In onze restaurants verwarmen we de borden waar onze warme gerechten op komen. Mocht je nog plaats hebben in de oven, dan kun je de borden daar op het laatst een paar minuutjes bijzetten. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten. Serveer hier de diamanthaas op.

ONTBIJTBOX

- Pancakes: leg de pancakes voor 4-6 minuten in een voorverwarmde oven
- Eimuffins: leg de eimuffins voor 3-5 minuten in een voorverwarmde oven, bij voorkeur op een bakpapiertje

HIGH TEA BOX

- Scones: leg de scones voor 4-6 minuten in een voorverwarmde oven

PROEVERIJ BOX



Aspergesoep:

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (zonder de folie aan de bovenkant). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen. De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas en maak de soep af met het garnituur dat in een apart bakje meegeleverd is.

Diamanthaas:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
 - Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de diamanthaas zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken steak. Verwarm ondertussen de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is.
 - Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt en leg intussen al de groenten en de aardappeltjes op het bord.
 - Leg de diamanthaas in zijn geheel op het bord, of snijd er plakken van.
 - Schenk de saus erover of serveer apart. Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie.
- 