AFHAALMENU
FEESTDAGEN
WILLEM HIELE X CATERING CACHETTE

LIEVE KLANTEN,

DANKJEWEL OM VOOR DIT MENU TE KIEZEN.
WE VINDEN HET OPRECHT FIJN OM DEEL TE MOGEN UITMAKEN VAN JULLIE FEESTMOMENT.
WE WENSEN JULLIE WARME, GEZELLIGE FEESTDAGEN TOE
EN EEN NIEUW JAAR VOL MOOIE MOMENTEN, GEZONDHEID EN PLEZIER.
DIT MENU WERD MET VEEL GOESTING SAMENGESTELD.
ZET ALLES OP TAFEL, NEEM DE TIJD
EN GENIET ERVAN SAMEN MET VRIENDEN, FAMILIE OF GELIEFDEN.

SMAKELIJK EN GENIET ERVAN,
WILLEM & THIJS

HAPJESBOX

TOAST MET EENDENBORST
DEZE IS KLAAR OM MEE ROND TE GAAN BIJ UW GASTEN.

VICHYSSOISE VAN PALING & RAMMENAS
DEZE IS KLAAR OM MEE ROND TE GAAN BIJ UW GASTEN.

WARME OESTER MET SPINAZIE
PLAATS DE OESTER IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP GRILLSTAND (200°C) GEDURENDE 5 MINUTEN.

FLAMMENKÜCHE MET SPEK & TALEGGIO
BAK AF IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180 GRADEN +/- 6 MIN

WILLEM HIELE

cachette
MORE THAN JUST FOOD

MENU

VOORGERECHT - COQUILLE

PLAATS DE COQUILLE, AFGEDEKT MET ALUMINIUMFOLIE, IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160 °C GEDURENDE 6 MINUTEN. CONTROLEER OF DE COQUILLE WARM IS DOOR ER MET EEN MES IN TE PRIKKEN EN TE VOELEN OF HET MESPUNTJE WARM IS.
WARM DE BEURRE BLANC (WITTE SAUS) EENMALIG OP.
WERK DE COQUILLE AF MET DE SAUS & TRUFFEL

SIGNATUUR GERECHT VAN WILLEM HIELE
BISQUE VAN NOORDZEEGARNALEN

BRENG DE BISQUE AAN DE KOOK ZODAT DEZE GOED WARM IS.
TOAST HET BROOD, BESTRIJK DE WARME TOAST MET ALGENBOTER EN BELEG MET GEROOKTE SCHELVIS EN GROENE KRUIDEN. SCHENK DE SOEP IN EEN KOFFIETAS, LEPEL DE KOFFIEROOM OVER DE SOEP EN WERK EVENTUEEL AF MET WAT KOFFIEGERUIS.

TUSSENGERECHT - KREEFT

PLAATS DE KREEFT ZONDER DEKSEL IN EEN VOORVERWARMDE OVEN GEDURENDE 10 À 15 MINUTEN. CONTROLEER DE KERNTERMPERATUUR DOOR ER MET EEN MES IN TE PRIKKEN EN TE VOELEN OF HET MESPUNTJE WARM IS. SERVEER DE COUSCOUSSALADE NAAST DE KREEFT.
MENG DE RADICCHIO EN BUTTERNUT MET DE CITRUSVINAIGRETTE
EN DRESSEER OVER DE KREEFT.

HERT

PLAATS HET VLEES SAMEN MET DE GROENTEN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160 °C, GEDURENDE 8 À 15 MINUTEN, CONTROLEER DE KERNTEMPERATUUR VAN 50 GRADEN (ROSE). BAK DE KROKETJES IN DE FRITEUSE OP 180 °C TOT GOUDBRUIN. VERWARM DE PASTINAAKCRÈME. DRESSEER HET BORD VOLGENS DE FOTO (ZIE WEBSITE)

PAVLOVA

SPUIT DE CREME IN EEN COUPEGLAS. LEPEL DE FRAMBOZENCOMPOTE OVER DE CREME
WERK HET GERECHT AF MET MERENGUE EN KROKANTE BLAADJES.

WILLEM HIELE

cachette
MORE THAN JUST FOOD