

## BEREIDINGSWIJZE WARME GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 110 graden.
2. Plaats de gerechten met schaal en folie de oven.

**Let op!** De schalen waar de gerechten op liggen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie er omheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

3. Verwarm de gerechten gedurende 40 minuten.

**EETSMAKELIJK!**

# MOEDERDAG PROEVERIJ

## KOUDE GERECHTEN

Tataki van MRIJ-rosbief met radijsjes, lente-ui en miso dressing  
Salade tiède van masclun, gerookte kalkoen en frambozen  
Asperge Benedict; brioche broodje met beenham,  
Hollandse asperge, mosterdsaus en een kwarteleitje  
Parmaham met romeinse salade en Parmezaanse mayonaise

## WARME GERECHTEN

Black angus biefstuk met risotto, truffeljus,  
geroosterde groenten en roseval aardappel  
Kalfscanneloni met paddestoelen, pesto-aubergine met  
chutney en zoete aardappel met olijven tapenade  
Tempura van tong-scharfilet, tomaten dragonsaus,  
rode rijst en fritots van bloemkool  
Spiesje van kippendijen met citroengras en sesamsaus  
Stamppotje van paksoi, schorseneren en ingemaakte groenten

## DESSERT

Luchtige mousse met verse aardbeien,  
frambozen en bosbessen  
Cheesecake met limoncello en kersen



MENUKAART  
MOEDERDAG  
PROEVERIJ