



Traiteur – delicatessen – catering

Stijn Froidmont

Dorpsstraat 39
3830 Wellen
TEL: 012/21 02 32
www.hetkompascatering.be
info@hetkompascatering.be
BE 0729.509.977
IBAN BE83 7350 0

Receptenfiche

Eindejaarsfeesten 2017

HAPJES

*Vidée - Worstenbroodje - pizza - croque monsieur - mini quiche ;
opwarmen in de oven, totdat ze krokant gebakken zijn
180°, ± 5 min.*

Kaas- en garnaalkroket : in de friteuse 190°, ± 2 min.

Luxe hapjes :

*Snoepje van ganzenlever met appelpeer en glühwein :
rozijnen toastje grillen*

*Warme oesters : oven op stand "grill" zetten
± 2 min., tot het begint te kleuren
(erbij blijven en opletten)*

KOUDE VOORGERECHTEN

*Carpaccio Haspengouws rund : afwerken met olijfolie, peper en zout,
parmesaan en rucola*

SOEPEN

*Opwarmen op het fornuis of in de microgolfoven en de garnituur in het
bord leggen*



Traiteur – delicatessen – catering

Stijn Froidmont

Dorpsstraat 39
3830 Wellen
TEL: 012/21 02 32
www.hetkompascatering.be
info@hetkompascatering.be
BE 0729.509.977
IBAN BE83 7350 0

VISGERECHTEN (oven altijd op 150° zetten)

Vispannetje : opwarmen in de oven, ± 20 min.

Schelp met coquille of met vis: opwarmen in de oven, ± 20 min.
Eventjes grillen als afwerking

Garnaalkroket en kaaskroket : in de friteuse, ± 2 min.

Kabeljauw met boschampionns en fregola:

Kabeljauw en fregola: opwarmen in de oven (150°), ± 20 min.

Crème van pompoen: opwarmen in microgolfoven

Saus: opwarmen op het fornuis of in de microgolfoven

Poon met boerenkool, aardpeer en mosseltjes :

Poon en mosseltjes : ± 15 min. in de oven (150°) opwarmen met deksel.

Mosseltjes de laatste 5 min. mee warmen

Saus : apart op het fornuis of in de microgolfoven laten opkoken om daarna de boter er in te mixen.

Rauwe aardpeer om het gerecht af te werken als laatste.

Kreeft : ± 20 min. opwarmen in de oven met alufolie erover

Pasta : ± 6 min. opwarmen in de microgolfoven of in de oven
met aluminiumfolie erover



Traiteur – delicatessen – catering

Stijn Froidmont

Dorpsstraat 39
3830 Wellen
TEL: 012/21 02 32
www.hetkompascatering.be
info@hetkompascatering.be
BE 0729.509.977
IBAN BE83 7350 0

VLEESGERECHTEN: (in de oven opwarmen zonder deksel)

Hertenkalffilet : Vlees : opwarmen in de oven (150°), daarna in schijfjes snijden, ± 20 min.

Groentjes : opwarmen in de oven (150°), ± 15 min

Veenbessen: in de microgolfoven

Saus : opwarmen op het fornuis of in de microgolfoven

Risotto kroketjes: in de friteuse.

Fazantenfilet : Vlees : opwarmen in de oven (150°), daarna in schijfjes snijden, ± 20 min.

Groentjes : opwarmen in de oven, ± 15 min.

Puree van pastinaak: opwarmen in microgolfoven

Saus : opwarmen in de microgolfoven of op het fornuis

Amandelkroketjes : in de friteuse

Kalkoenroullade : Vlees : opwarmen met aluminiumfolie, in oven (150°), ± 25 min.

Groentjes : opwarmen in de oven (150°), ± 15 min.

Saus : opwarmen in de microgolfoven of op het fornuis

Knolselderpuree : opwarmen in de microgolfoven

Varkenshaasje : Vlees : opwarmen in de oven (150°), ± 25 min.

Groenten : opwarmen in de oven (150°), ± 15 min

Veenbessen: in microgolfoven

Saus : opwarmen in de microgolfoven of op het fornuis

Aardappelkroketjes : in de friteuse



Traiteur – delicatessen – catering

Stijn Froidmont

**Dorpsstraat 39
3830 Wellen
TEL: 012/21 02 32
www.hetkompascatering.be
info@hetkompascatering.be
BE 0729.509.977
IBAN BE83 7350 0**

PASTABUFFET

Oven steeds op 180° zetten

Alle pasta's bedekken met aluminiumfolie (behalve lasagne) en opwarmen in de oven ± 30 min.

Lasagne (zonder aluminiumfolie) ± 40 min. opwarmen in de oven

LET OP !!!

Geen plasticen bakjes in de oven plaatsen!

Gelieve ovenschotels te gebruiken !

***Prettige
eindejaarsfeesten !***

