

Menu meivakantie

Verwen jezelf thuis met de lekkerste gerechtjes uit de keuken van Bij Jef.
Bestellen kan vooraf via onze website vinewine.nl. De bestelling kan vrijdag, zaterdag en zondag contactloos worden opgehaald op Herenstraat 34.

BLIJEF

LE TRAITEUR

Foodbox Bij Jef	Per persoon	€	75,-
Snacks			
Tartaar van scheermes	Per stuk	€	2,50
Voorgerechten			
Terrine van ganzenlever met gekarameliseerde appel	Per stuk	€	12,50
Hoofdgerechten			
Asperges met ham, ei en botersaus	Per stuk	€	15,00
Asperges met gerookte zalm, ei en botersaus	Per stuk	€	16,50
Asperges met ei en botersaus (vegetarisch)	Per stuk	€	14,00
Desserts			
Abrikozen sorbetijs	250 ml	€	3,75
Limoen roomijs met stukjes macaron en limoncello	250 ml	€	3,75
Zoetigheden			
Brownie	per stuk	€	2,50
Macarons	12 stuks	€	13,50
Nougat & fudge	30 stuks	€	12,50
Selectie bonbons	15 stuks	€	19,50

BLIJEF

LE TRAITEUR

Foodbox – Bij Jef

Vier gangen menu inclusief, amuse, brood, boerenboter en friandise

Amuses

Tartaar van scheermes
Quiche

Menu

Steak tartaar met mosterdmayonaise

Kreeft met asperges en saus van kreeft

Texels lamsschouder met 'laab' en aubergine

Amandelbavarois met yoghurt en blauwe bes

Friandise

Diverse zoete lekkernijen van Pascal

€ 75,- p.p.

Beluister [hier](#) onze afspeellijst

Bestellen kan vooraf via onze website tot uiterlijk 22.00 u voor de volgende dag
Klik [hier](#) voor de traiteurpagina

Bereidingswijze

Asperges met ham, ei en botersaus/ met zalm, ei en botersaus/ vegetarisch

Breng een pan met ruim water aan de kook. Leg het vacuüm zakje met de asperges in de pan. Zet het vuur uit en laat de asperges voor 4 minuten opwarmen in het hete water. De asperges zijn beetbaar gekookt. U kunt het naar uw persoonlijke voorkeur langer garen door langer op te warmen. Maak de botersaus warm in een klein pannetje of magnetron.

Foodbox Bij Jef

Brood

Bak het brood af op 185 graden voor 4 minuten

Amuses

○ Tartaar van scheermes

Quiche

Bak de quiche samen met het brood af op 185 graden voor 4 minuten.

Menu

● Steak tartaar met mosterd mayonaise

● Kreeft met asperge en saus van kreeft

Verwarm de saus met de asperges in een pannetje. Breng dit voorzichtig aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en voeg de kreeft toe. Laat drie minuten staan. Dresseer de kreeft en asperges op een voorverwarmd bord. Kook de saus nog even door. De saus kunt u eventueel opschuimen met een staafmixer. Dresseer de saus over de kreeft en asperges.

● Texels lamsschouder met 'laab' en aubergine

Haal het aluminiumbakje minimaal 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 25 minuten. Verwarm de groente en het spuitzakje voorzichtig op in de magnetron. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord. Spuit met het spuitzakje dotjes rond om het gerecht. De jus warmt u op in een pannetje of magnetron.

● Amandelbavarois met yoghurt en blauwe bes

Steek de merengue in het dessert.

● Friandise

Diverse zoete lekkernijen van chocolatier Pascal