



# EEMSHOTEL DELFZIJL

## Koffer menu

*Uw maaltijd op restaurant niveau bij u thuis bezorgd*



<b>Carpaccio van handgesneden rundvlees</b> vlees van het Belgisch Blue - krokante kappertjes - rucola - parmezaanse kaas	€ 6,75 p.p.
<b>Proeverij uit het Wad</b> diverse vissoorten o.a. gerookte zalm- gerookte paling- Hollandse garnalen- makreel roze garnalen- mierikswortel crème- limoen	€ 7,75 p.p.
<b>Mosterdsoep 2 personen</b> onze beroemde mosterdsoep van de Marne mosterd (spekjes apart) geserveerd in een liter emmertje	€ 6,75 emmertje
<b>Tomatensoep 2 personen</b> soep van verse en gedroogde tomaten glucose en glutenvrij, geserveerd in een liter emmertje	€ 6,75 emmertje
<b>Japanse Tom Ka Kai soep 2 personen</b> met kip- lenteui- en noedels, afgemaakt met kokosroom (licht pittig) kan ook vegetarisch geserveerd worden, in een liter emmertje	€ 7,75 emmertje
<b>Varkenshaas medaillons</b> met paddestoelen, paprika en kaas gevulde varkenshaas medaillons roomsaus -gekookte kriel en haricots verts met spek	€ 12,75 p.p.
<b>Eendenborstfilet</b> langzaam gegaarde eendenborstfilet met sinasappeljus-gekookte kriel en roergebakken spruitjes	€ 14,25 p.p.
<b>Entrecote van het Begisch blue</b> medium gebakken met beurre café d' Paris, pasta en roerbakgroente	€ 15,25 p.p.
<b>Zalmfilet in roomboter gegaard</b> met saus van dille- gekookte kriel- wortel citrus mix	€ 13,75 p.p.
<b>Kabeljauw loin</b> gebakken en gegaard, met groene kruiden saus- venkel-risotto- wakamé boontjes	€ 14,75 p.p.
<b>Dorade gegrild</b> met een zachte pepersaus- pasta linguini- roerbakgroente	€ 14,00 p.p.

De koude voorgerechten worden door ons pas en klaar op een kunststof ondergrond verpakt, u hoeft allen nog het plastic te verwijderen en omgekeerd op een bord leggen (bord erop en dan samen omdraaien)

De maaltijden worden door ons volledig bereid en op smaak gebracht en koud gebracht het enige wat u nog moet doen is de in vacuumzakken verpakte producten in een pan met water 6-7 min op 80C te verwamen.

Bel **06-30724107** of mail **info@eemshotel.nl** nu om uw bestelling en uw gegevens door te geven wij komen dit tussen 17.00 uur en 18.00 uur bezorgen.

NATUURLIJK HOUDEN WIJ ONS AAN HET VOORGESCHREVEN CORONA PROTOCOL



## Koffer menu



## Workshop

### Carpaccio van rundvlees

Ingredienten

1. rundvlees Belgisch blue
2. rode bieten- radijs- pastinaak- sjalot salade in dressing
3. olijfolie, parmesaanse kaas
4. walnoten, sla blaadjes- rucola
5. krokante kappertjes

Leg het vlees op een bord, kaas, walnoten, gemarineerde salade, olijfolie, garneren met de blaadjes sla- rucola en kappertjes.



### Proeverij van het Wad

Ingredienten

1. paling
2. koud en warm gerookte zalm
3. Hollandse garnalen
4. Rose garnalen
5. makreel
6. limoen
7. mierikswortel cremé

leg de vissoorten op een bord en gaar met de mierikswortel cremé, de limoen, sla blaadjes en cresses.

### De soepen

de soepen worden geserveerd in ltr. emmertjes voor 2 personen, de soep verwarmen in een pan tegen de kook aan, maar niet laten koken, serveren in een kom of een bord serveren met **de broodjes , tapenade en boter**



### De vleesgerechten algemeen

De vlees gerechten zijn vacuum verpakt, ook de sauzen, aardappelen en groenten zijn apart van het vlees verpakt in vacuumzakken, **deze zakken in een pan met water van ± 60C 6 tot 8 minuten laten verwarmen.**

De borden licht verwarmen boven de stoom van de pan waar het vlees in ligt en de gerechten hierop schikken, fraai ziet het eruit als u de groentes en of aardappelen in het midden van het bord legt en hierop het vlees eventueel doorsnijden bovenop drapeert, de bij geleverde saus een puntje van het zakje knippen en rondom het vleesgerecht dreseren, voor de entrecote de beurre d'paris bovenop het vlees om te smelten

### De visgerechten algemeen

De vis gerechten zijn vacuum verpakt, maar zachter van structuur dan vlees en moeten dus na verwarmen voorzichtig uit de verpakking worden gehaald. De sauzen, aardappelen en groenten zijn apart van het vls verpakt in vacuumzakken, **alle zakken in een pan met water van ± 60C 6 tot 8 minuten laten verwarmen.**

De borden licht verwarmen boven de stoom van de pan waar het vlees in ligt en de gerechten hierop schikken, fraai ziet het eruit als u de groentes en of aardappelen in het midden van het bord legt en hierop de vis (niet doorsnijden) hier bovenop drapeert, de eventuele bijgeleverde saus een puntje van het zakje knippen en rondom het visgerecht dreseren,



# Eet u Smakelijk

voor eventueel support belt u met chef Bert 06-30724107