



**DE HOPRANK**

TRAITEUR, BROOD & BANKET

**Belle food**  
Creations

# Opwarmtips Culibox *Eindejaar*

## **Warme hapjes (Culibox De Hoprank)**

Voorverwarmde oven 180°C / ca. 8-10 min

## **Aperitiefhapjes (Culibox a'Muze)**

Kroketje scampi: friteuse 180°C / dip koud serveren

Tonijn: koud serveren

Chicken cigar: friteuse 180°C / dip koud serveren

Macaron: koud serveren

## **Kabeljauw (a'Muze) / Heekfilet (Warm buffet)**

Bordje in de oven opwarmen / voorverwarmde oven 185°C / ca. 12 min

Saus apart opwarmen op het vuur / verdelen rond de vis voor het doorgeven / afwerken met kruidenslaatje

## **Scampi (De Hoprank)**

Opwarmen in voorverwarmde oven / 185°C / ca. 12 min

## **Cappuccino venkel (a'Muze) - Tomaat-pompoensoep (De Hoprank)**

Vacuümzak openknippen en inhoud opwarmen in kookpot

Garnituur/room toevoegen net voor het serveren

## **Hoofdgerechten (Hert & Hoevekip / Hoofdgerechtenbuffet)**

Vlees: voorverwarmde oven / 180°C / ca. 10-15 min

Groenten: afdekken met aluminiumfolie / 180°C / ca. 25-30 min

Veenbessen: opwarmen en over appeltjes serveren

Kroketten: afbakken in friteuse / 180°C jp

## **Partypannen**

30-40 min op stand 2 met deksel erop

Reinig de pan met een zachte vochtige doek (niet schuren)

**Leeggoedbon steeds meebrengen bij retour materiaal!**

*Wij wensen u alvast een Vrolijk Kerstfeest & een Fantastisch 2024!*

*Familie Eylenbosch & Partners*

www.dehoprank.be

Opwijk 052/35 35 36

Appels 052/20 12 24

Oudegem 052/20 12 22

Londerzeel 052/31 61 51

www.bellefoodcreations.be

St-Gillis-Dendermonde

052/20 12 26

*Smakelijk eten!*