

Beste gast,

Hartelijk dank voor uw bestelling! Leuk dat u het Seafood Bar thuis pakket heeft besteld, we hopen erg dat het bevalt. Omdat er veel animo voor is gaan we dit de komende tijd doorontwikkelen met verbeteringen in de recepturen, verpakkingen en bereidingswijzen. Uw feedback, positief of negatief, is daarvoor erg waardevol. Mocht die er zijn, dan ontvangen we die graag op feedback@theseafoodbar.nl.

Voor

Kreeftensoep

&

Scampi's in kruidenboter

Hoofd A

Verschillende soorten gerookte vis

&

Kabeljauw, zalm, garnalen en inktvis in tomaten-roomsaus met cherrytomaatjes

*Geserveerd met krieltjes, brood en kruidenboter

Of

Hoofd B

Koude schaal met gerookte makreel, garnalen, Noordzeekrab, warm en koud gerookte zalm, gamba's, krabsalade, tonijnsalade, snow krab en langoustines

*Geserveerd met brood en kruidenboter

Of

Hoofd C

Gamba's in knoflook met citroenmarinade

*Geserveerd met krieltjes, brood en kruidenboter

Wijn of desserts

Fles Chardonnay of 2 Citroen Meringue taartjes

Bon appetit! Hopelijk kunnen we dit allemaal snel achter ons laten en zien we u snel weer - oud en vertrouwd - in een van onze restaurants.

Familie de Visscher

Bereidingswijze

Voorgerechten

Kreeftensoep: 3 min op 600 watt of al roerend aan de kook laten komen in een pannetje

Scampi's: ongeveer 10 min in een voorverwarmde oven van 180 graden

Hoofdgerechten

Plateau of plateau deluxe: De schaal met gerookte vis kan zo op tafel.

Brood: Het brood mag nog even kort in de oven, zodat het lekker warm is.

Hoofdgerecht met verschillende soorten vis: Ongeveer 11 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. U kunt het bakje zonder deksel in de oven plaatsen, deze is ovenbestendig.

Hoofdgerecht gamba's: Ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. U kunt het bakje zonder deksel in de oven plaatsen, deze is ovenbestendig.

Krieltjes: Ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden

*Eventueel naar smaak peper en zout toevoegen

**Ovens kunnen verschillen. Mogelijk iets langer/korter

Extra gerechten

Kreeft thermidor: Ongeveer 8 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden

Zalmtartaar: Doe de (kleurloze) dressing door het zalm avocado mengsel. Dan het bakje omkeren op een bord en naar smaak nog peper & zout toevoegen

Oesters: De rode dressing (mignonette) is heerlijk voor bij de oesters. Omdat geopende oesters helaas niet goed te vervoeren zijn, hebben wij een oestermes bijgevoegd. Ze zijn deels geopend, om u alvast een beetje op weg te helpen. Op Youtube staat een goed instructiefilmpje van Allerhande, onder de naam "Oesters openen - Allerhande: https://youtu.be/lk_SPUKeBjs

Citroentaart: de desserts kunnen zo op tafel worden gezet