



STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Goedemiddag!

Het is weer zover.. Een zorgeloos kerstdiner van Stories!

Voor het 5^e jaar op rij hebben we alle liefde weer in dit nieuwe menu gestopt. Wij hebben al voor u gekookt. U mag het leukste werk doen; mooie gerechten maken en de complimenten in ontvangst nemen. Graag gedaan hoor! 😊

We nemen u stap voor stap mee om dit kerstdiner zonder stress op tafel te krijgen.

Heeft u een bestelling groter dan 4 personen, dan heeft u meerdere dozen ontvangen. Hierin zitten dezelfde items verpakt. U mag de items samenvoegen bij bereiding. Het vegetarische menu is verpakt in een aparte doos.

Lees even rustig deze bereidingswijze door voordat u begint.

Alle gerechten hebben een code gekregen; deze codering vindt u terug op de bakjes.

Deze coderingen zijn als volgt:

- De voorgerechten beginnen met een A
 - Het tussengerecht met een B
 - De hoofdgerechten met een C
 - Het dessert met een D van 'dessert'
- Mocht u een pronkstuk besteld hebben, vindt u de bereidingswijze hierbij verpakt.

De vegetarische vervangers van het vlees/vis menu zijn gecodeerd met de letter V.

Succes, geniet en maak er iets moois van!

Groetjes,
Team Stories & Santa 😊



STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

“Een goede voorbereiding is het halve werk,,

- Neem alle bakjes uit de doos en sorteer ze op letter.
- Zet alle bakjes met letter D in de koelkast, die zijn voor later.
- Tafel al gedekt? Kaarsjes aan? U bent namelijk eerder klaar dan u denkt!
- U kunt de bordjes voor het voorgerecht vast indekken.
- Zet de oven alvast op 180°C, gewoon hete lucht, de grill is niet nodig. Deze blijft aan staan tot en met het hoofdgerecht.
- Er staan gerichte tijden in de bereidingswijze, maar niet iedere oven is hetzelfde. Beoordeel zelf of uw eten op temperatuur is.
- Nee, de plastic bakjes zijn niet geschikt voor de oven.
- Uw bakjes zijn prima afwasbaar en te hergebruiken, zonde om het weg te gooien!
- Neem 3 mooie bordjes om de voorgerechten op te maken. Deze komen in het midden van de tafel te staan. “Sharing is Caring!”
- Extraatje: Scan de QR-code voor een beetje extra kerstsfeer!





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Appetizer

“It’s beginning to look a lot like Christmas,,

“Bread & Butter,,

Code A1

- Haal het brood uit het zakje, in de voorverwarmde oven op 180°C., 10 minuten.
- 1 broodje is tafelbrood voor 2 personen.
- Leg de bolletjes kruidenboter op een bordje of schaalpje. Tomatentapenade in een leuk schaalpje met lepeltje.



“Amuse met krabmousse,,

Code A2

- Leg de croustade op een plateautje of per persoon op een klein schaalpje.
- Vul de krabmousse met een koffielepeltje in de croustade en maak af met een klein stukje cornichon.
- (Vega: Kruidenkaas mousse V1)





Eerste gang; de voorgerechten

“It’s the most wonderful time of the year!,,

“Tartaar van rode biet,,

Code A3

- Pak een kommetje of steekring (als u deze in huis heeft).
- Doe hierin de tartaar van de rode biet en druk deze een beetje aan.
- Vervolgens draait u het kommetje (boven het presentatieservies) om of tilt u het steekringetje op zodat er een mooi torentje ontstaat.
- Leg hierop de geitenkaas en maak af met pecannootjes.



“Gepocheerde zalmzalade,,

Code A4

- Pak een kommetje of steekring (als u deze in huis heeft).
- Doe hier de salade in en druk deze licht aan.
- Vervolgens draait u het kommetje (boven het presentatieservies) om of tilt u het steekringetje op zodat er een mooi torentje ontstaat.
- Leg hierop de pof tomaatjes, zoetzure rode ui en de kapperappeltjes.
- (Vega: Gegrilde courgette met pesto V3)



“Langzaam gegaarde kalkoendij-brisket,,

Code A5

- Leg de kalkoenbrisket verdeeld op het bord (zoals carpaccio).
- Vervolgens verdeelt u de basilicumcrème over het vlees met een lepeltje.
- Verdeel als laatste de kurkuma rettich over het gerecht.
- (Vega: Geroosterde pompoen, granaatappel V2)





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Tussengerecht

“Pom pom pom, jahiha,,

“Knolselderijsoep,,

Code B1

- Doe de soep in een pannetje en laat deze warm worden. (HO HO HO, niet koken!)
- (Vega: knolselderijsoep zonder pancetta)
- We adviseren wijnglazen, maar whiskyglazen of latte glazen kunnen natuurlijk ook.
- Mocht u soepborden gebruiken, zet deze dan heel even in de oven om warm te worden, niet te lang natuurlijk.
- Als u nog wacht op de soep mag u ondertussen best een liedje zingen.
- Doe de pancetta in uw presentatieservies.
- Giet de soep, wanneer deze warm is, in uw presentatieservies.
- Schep een klein beetje truffelolie in de soep.
- Geniet ervan!





Derde gang; de hoofdgerechten

“All I want for Christmas,, (is joeoehoeoehoeoe)

Be Prepared!

- Verwarm het presentatieservies zodat de kou eraf is. Wij adviseren diepe kommen, borden of schalen.
- Zet de bakjes met de codes C1 t/m C5 alvast bij elkaar.
- Zet ook vast wat ovenschaaltjes/ovenplaatjes klaar. De bakjes mogen nog steeds niet in de oven 😊

Klaar voor de start?

Allereerst gaan we de te verwarmen onderdelen in de oven leggen.

Zo'n 12-14 minuten op 180 C

- C3 - Winterpompoenmousseline (mag ook in een magnetron, is geen schande hoor. 😊)
- C4 - Gegrilde wintergroenten
- C5 - Roseval-aardappeltjes

Na 5 minuten erbij:

- C1 - Runderzijlende, sperziebonen, bospaddenstoelen en hazelnoot
- C2 - Rode mul, prei, wortel

In 2 pannetjes verwarmt u rustig het volgende:

- C1 - Rodewijnsaus
- C2 - Champagnewijnsaus (Vega: saus van pomodori V5)
- V4 - Stoofpotje jackfruit. (Strooi de hazelnoot als laatste over het stoofpotje)
- V5 - Vega: Ravioli, spinazie.

Vul een pan met water en breng het aan de kook. Doe vervolgens ravioli in de pan en zet het vuur zachtjes, na +/- 6 minuten giet u de ravioli af. Serveer de ravioli in het presentatieservies. Giet vervolgens de pomodorisous eroverheen en strooi als laatste de geitenkaas erop.

Mocht u ruimte te kort komen in uw oven, wacht even de eerste 3 gerechten af, dek ze af met aluminiumfolie en verwarm de rode mul en runderzijlende 7 à 9 minuten om vervolgens alles tegelijk te kunnen serveren.



Derde gang, de hoofdgerechten

“All I want for Christmas,, (2e couplet)

“Runderzijlende,,

Code C1

- Serveer de runderzijlende met sperziebonen, bospaddenstoelen en hazelnoot wanneer deze warm is. (Vega: Stoofpotje Jackfruit V4)
- U kunt de rodewijnsaus ernaast of er overheen serveren.



“Rode mul,,

Code C2

- Leg de warme rode mul met prei, wortel op een bord. (Vega: Ravioli, spinazie, geitenkaas V5)
- Presenteer de champagnesaus op/onder de rode mul of apart. (Vega: saus van pomodorie V5)



“Winterpompoenmousseline,,

Code C3

- Haal de mousseline, wanneer deze warm is, uit de oven (of magnetron).
- Doe de mousseline in een mooi schaalpje en maak af met de walnoten.



“Gegrilde groenten,,

Code C4

- De groenten zijn nu aan de beurt; presenteer deze op een mooi bord.
- Een kind kan de (af)was doen! (Bereidt hem/haar maar vast voor..)



“Roseval-aardappeltjes,,

Code C5

- We hebben zo'n vermoeden dat de Roseval-aardappeltjes inmiddels ook wel warm zijn.
- Doe deze ook in een leuk schaalpje of bakje.





STORIES

LUNCH - BORREL - DINER

Grand Dessert

“Last Christmas,,

Be Prepared!

- Bakjes met een D erop mogen eindelijk uit de koelkast!
- Lekker met een kopje koffie, dessertwijn of misschien wel een likeurtje. Het is maar een idee...

“ Chocoladefondanttaartje,,

- Verwarm de oven op 180 graden. Doe het taartje met het bakje eromheen +/- 12 minuten in de oven.
- Verdeel de karamelsaus over het aantal borden.
- Haal voorzichtig de chocoladefondant uit het bakje.
- Presenteer lauwwarm het chocoladefondanttaartje op het bord.
- Schep een lepeltje sinaasappelmousse naast het taartje.
- Maak vervolgens het geheel af met witte chocolade crumble.
- Enjoy!





“Allergenen,,

“Bread & Butter,,

Code A1



“Amuse met krabmousse,,

Code A2



“Tartaar van rode biet,,

Code A3



“Gepocheerde zalmzalade,,

Code A4



“Langzaam gegaarde kalkoendij-brisket,,

Code A5



“Knolselderijsoep,,

Code B1



“Runderzylende,,

Code C1



“Rode mul,,

Code C2



“Winterpompoe mousseline,,

Code C3



“Gegrilde groenten,,

Code C4



“Roseval-aardappeltjes,,

Code C5

“Chocoladefondanttaartje,,

Code D

