



INSTRUCTIE KERSTDINER 2020

ALGEMEEN

U gebruikt een oven (geen magnetron) voor het warm maken van de gerechten en het opwarmen van de borden. De borden moeten ongeveer 2 minuten in de oven om voor te verwarmen. Verder heeft u een bakpan nodig voor de coquilles en de ossenhaas en kleine pannetjes om de saus/garnituur op te warmen.

AMUSE

De amuse hebben wij al voor u geprepareerd en is klaar om genuttigd te worden!



VOORGERECHT | GEITENKAAS

RODE BIET | MOSTERD | BLINI | YOGHURT | VADOUVAN

1. Leg de geitenkaas balletjes in de rand van het bord.
2. Knip het puntje van de spuitzak en spuit dotjes van de hangop van yoghurt tussen de balletjes.
3. Leg de bietenpartjes er tussen.
4. Leg een klein beetje zoet zure mosterd zaad erbij.
5. Decoreren met groene takjes.
6. Maak de blini's warm in een op 180 graden voorverwarmde oven en leg die op een bord.



TUSSENGERECHT | BOUILLON

OOSTERSE BOUILLON | SPECERIJEN | OMELET | GROENTEN

1. Maak de bouillon warm in een pannetje (niet koken).
2. Leg het garnituur in een voorverwarmde soepkom/bord en giet de hete bouillon erop.



TUSSENGERECHT | POMPOEN

GEROOSTERD | POMPOEN | RAVIOLI | PAPIKA | SALIE | POMPOENPITTEN

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zet de pompoen en paprika er ongeveer 4 minuten in.
3. Doe de salieboter in een klein pannetje en doe er een heel klein scheutje water bij (ca. 2 eetlepels). Breng het aan de kook en leg hierin de ravioli en maak deze in ongeveer 2 minuten warm.
4. Leg de pompoen en de paprika in het midden van een (diep) bordje.
5. Leg de ravioli erop en giet de salie boter eroverheen.
6. Bestrooi de ravioli met de pompoen pitjes.



HOOFDGERECHT | PORTOBELLO

PORTOBELLO | KNOLSELDERIJ | TRUFFEL | MOUSSELINE | PORT SAUS | SPINAZIE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe de dragon beurre blanc in een klein pannetje.
3. Leg het spuitzakje met de knolselderij puree in heet water uit de kraan en laat hem daarin warm worden.
4. Zet het bakje met portobello, gevulde koek, spinazie en knolselderij in de oven voor ongeveer 5 tot 8 minuten. Zet er de laatste 2 minuten de borden bij.
5. Maak de beurre blanc saus warm.
6. Leg om en om de portobello en de knolselderij tegen elkaar aan, leg daarnaast de spinazie en daarbovenop de gevulde koek.
7. Knip het puntje van de spuitzak en spuit een aantal dotjes crème van knolselderij rondom. Besprenkel rondom wat beurre blanc saus. (Als de beurre blanc saus schift, geen nood... een klein scheutje water toevoegen en evt een staafmixer of garde gebruiken om het uit de shift te halen!)



CINE
CITTA

DESSERT | CHOCOLADE

CHOCOLADE | AMANDEL | TONKABOON | KOFFIE

1. Leg wat van de koffie crumble op het midden van het bord.
2. Haal de bombe van chocolade voorzichtig uit het doosje (met een bijv. een taartschep) en leg het boven op de koffie crumble.

FRIANDISES

Deze serveert u bij een lekkere kop koffie of thee.



Ristobar

Willem II Straat 29

085-9022997

www.ristobarcinecitta.nl

2020 cine news

FILMPREMIÈRE ÉTÉ 85

RISTOBAR MENUKAART

LUNCHDE RECHTEN VAN WED. J. VAN DER WEGE

MENU VAN DE CHEF