



EEMSHOTEL DELFZIJL

Koffer menu

Uw maaltijd op restaurant niveau bij u thuis bezorgd



Carpaccio van huisgerookte zalm Carpaccio van onze eigen gerookte zalm met mierikswortelcrème en salade	€ 6,75 p.p.
Proeverij uit het Wad diverse vissoorten o.a. gerookte zalm- gerookte paling- Hollandse garnalen- makreel roze garnalen- mierikswortel crème- limoen	€ 7,75 p.p.
Gekleurde tomaten carpaccio  met buffel mozzarella en kapperjes kruim	€ 6,75 p.p.
Mosterdsoep 2 personen onze beroemde mosterdsoep van de Marne mosterd (spekjes apart) geserveerd in een liter emmertje	€ 6,75 emmertje
Aspergesoep 2 personen  soep van verse asperges, kokosroom en ei	€ 7,75 emmertje
Japanse Tom Ka Kai soep 2 personen met kip- lenteui- en noedels, afgemaakt met kokosroom (licht pittig) kan ook vegetarisch geserveerd worden, in een liter emmertje	€ 7,75 emmertje
Varkenshaas medaillons met paddestoelen, paprika en kaas gevulde varkenshaas medaillons roomsaus -gekookte kriel en haricots verts met spek	€ 12,75 p.p.
Parelhoen suprême In de oven gebakken parrelhoen geserveerd met roerbak van bloemkool en macadamianoten en een rode wijnsaus	€ 14,25 p.p.
Entrecote van het Begisch blue medium gebakken met beurre café d' Paris, pasta en roerbakgroente	€ 15,25 p.p.
Zalmfilet in roomboter gegaard met saus van dille- gekookte kriel- bonenmix	€ 13,75 p.p.
Papilot van zeewolf gegaard in zijn eigen vocht met passende groente schelpdieren en venkel risotto	€ 14,75 p.p.
Roodbaarsfilet met een zachte pepersaus- gekookte kriel en wortelmix	€ 14,75 p.p.
Pasta pesto avocado  verse pasta liquini met spinaziepesto en avocadoblokjes, brood en salade	€ 12,75 p.p.

De koude voorgerechten en soepen worden door ons pas en klaar koud geleverd met stokbrood en boter.

De maaltijden worden door ons volledig bereid en op smaak gebracht en koud gebracht het enige wat u nog moet doen is de in vacuuzakken 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. het afrekenen kan met pin of met een tikkie

NATUURLIJK HOUDEN WIJ ONS AAN HET VOORGESCHREVEN CORONA PROTOCOL



Koffer menu



Carpaccio van gerookte zalm

Ingredienten

1. huis gerookt zalm
2. salade
3. krokante kappertjes
4. mierikswortel crème



Leg zalm op een bord, salade verspreiden mierikswortel crème verdelen en bestrooien met de gefrituurde kappertjes.

Workshop

Proeverij van het Wad

Ingredienten

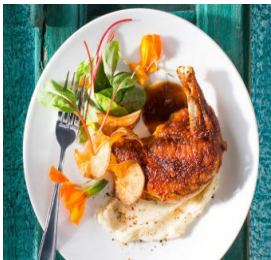
1. paling
2. koud en warm gerookte zalm
3. Hollandse garnalen
4. rose garnalen
5. makreel
6. limoen
7. limoencremè

leg de vissoorten op een bord en gaar met de limoencremè, 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 $\pm 80C$ 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 $\pm 80C$ 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,

