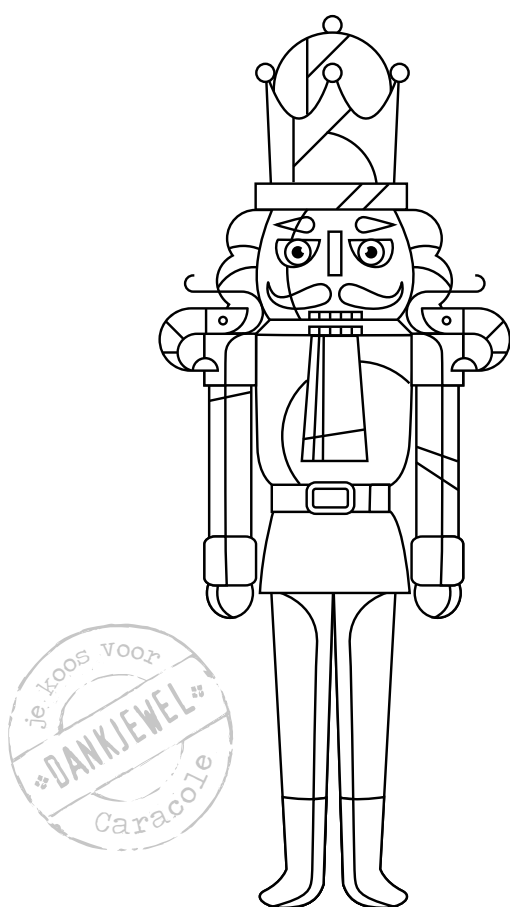
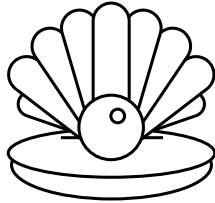




IT'S THE MOST
WONDERFUL
TIME OF THE YEAR

BEREIDINGSWIJZE

*Met deze tips bereid je thuis
de eindejaarsafhaalmenu's 'à la Caracole'.*



aperitief & faire la fête

OESTERS

OVER ONZE OESTERS

Caracole werkt uitsluitend met kwalitatieve oesters. De Zeeuwse Creuse N°2 is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde. De Franse Gillardeau N°3 is fris, vlezig, en delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.

BEWARING

Oesters die je bij Caracole bestelt zijn dagvers. Standaard biedt Caracole voor jouw gemak de oesters geopend aan. Indien je dit niet wenst, mag je ons dat bij de bestelling doorgeven. Een geopende oester bederft minder snel, op voorwaarde dat de geopende oester steeds goed gekoeld wordt. Je kan dus een schotel oesters de dag nadien nog degusteren.

Koude oesters



Bewaar de oesters gekoeld tot het serveren.

Plaats de oesters op crushed ice, op decoratiestenen, grof zeezout of aluminiumfolie zodat ze mooi stabiel staan. Vul de schelpen terug met de oesters. Schik ze met de gladde kant van de oester naar boven. Zo zien ze er nog steeds even aantrekkelijk uit zoals bij het openen. Giet een beetje oestervocht mee in de schelp. Presenteer met citroen, zwarte peper van de molen of optioneel rode wijnazijn met sjalot.

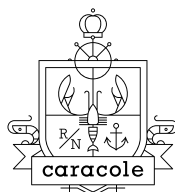
Gegratineerde oesters

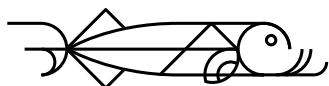


Bewaar de oesters gekoeld tot het bereiden.
Verwarm de oven voor op 180°C met eventueel grillstand.

Controleer na het transport of de oesters nog mooi horizontaal liggen zodat de saus niet uit de oesters zal lopen in de oven. Kijk of de oester na het openen nog vocht heeft afgegeven. Zo ja, giet het af zodat er enkel nog saus en kaas bij de oester zit. Leg de oesters in een vuurvaste schaal of zet de meegeleverde verpakking in de oven. Laat ze gedurende 8 à 12 minuten gratineren in de oven tot de kaas mooi gesmolten en gekleurd is. Opgelet, de oesters komen heel heet uit de oven; laat ze een beetje afkoelen voor het serveren.

180°
8 TOT 12 MINUTEN





aperitief & faire la fête

KAVIAAR

OVER ONZE KAVIAAR

Caracole serveert Royal Belgian Caviar. Een op-en-top Belgisch kwaliteitsproduct. Osietra-eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms amberkleurig. De eitjes van Platinum-reeks zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

BEREIDING

Bewaar gekoeld tot het degusteren.

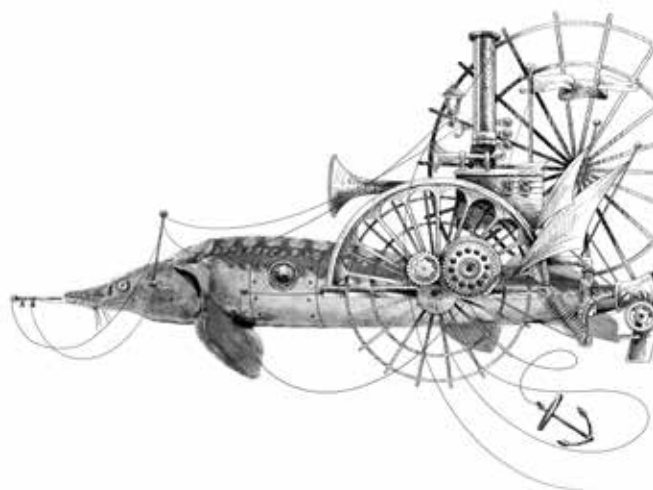
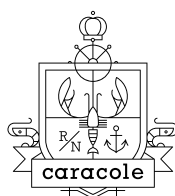
Open het blikje door met een mesje langs de onderzijde het deksel eraf te duwen. Schik de kaviaar op het crushed ice. Plaats het dekseltje bij de kaviaar als presentatie. Voeg de zure room in een kommetje en zet dit bij de kaviaar.

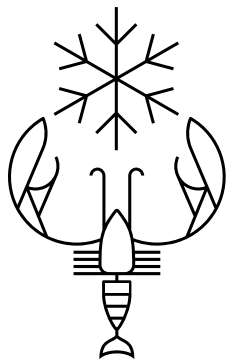
Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwarm de blini's. Verdeel een beetje olie of boter op de ovenschotel. Vet de blini's aan de onderzijde een beetje in zodat ze niet kleven aan de schotel. Verwarm gedurende 2 à 3 minuten in de oven. Presenteer ze samen met de kaviaar aan je gasten.

Caracole maakt de beleving compleet: je kan bij ons een sleutel kopen om kaviaarblikjes te openen en parelmoer kaviaarlepeltjes voor een optimale degustatie.

180°
2 TOT 3 MINUTEN





KOUDE FRUITS DE MER

VOORBEREIDING



Bewaar de schotel gekoeld bij 3-5°C.
Bij voorkeur koel je de ook de presentatieschaal. Dat kan in de koelkast of diepvries.

BEREIDING

180°
6 TOT 8 MINUTEN



Brood

Verwarm de heteluchtoven tot 180°C.
Bak het brood in de oven af gedurende 6 à 8 minuten tot het mooi bruin kleurt.

DRESSEREN



ALS JE EEN PLATEAU MET TWEE NIVEAUS DRESSEERT

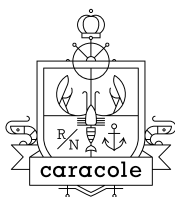
Zet de presentatieborden op het statief. Controleer of de borden stabiel op de ringen staan. Zo niet, draai het statief andersom, met de andere ring naar boven. Verdeel het crushed ice (optioneel) over de 2 borden. Verder verloop: lees 'als je per persoon een plateau dresseert'.

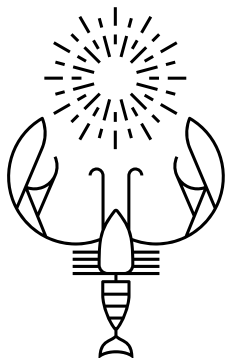
ALS JE PER PERSOON EEN PLATEAU DRESSEERT

Verdeel het crushed ice (optioneel) over het bord. Doe dit kort voor het degusteren zodat het ijs niet wegsmelt. De borden kun je op voorhand koelen in de diepvries.
Schik de oesterschepen vlak en stabiel op het bord. Vul de schelpen terug met de gladde kant van de oesters naar boven gericht. Schik nu de grijze garnalen en kreukels, eventueel de kreeft en/of kingkrab op het bord. Vervolgens leg je de mosselen, amandelen, wulken, scheermessen en krabbenscharen op het bord. Als laatste zorg je voor de langoustines, citroen en groenafwerking. Serveer samen met het brood en de koude sauzen.

Meer weten over de oesters van Caracole? Kijk op pagina 2.

Caracole maakt de beleving compleet: bestek, schotels en statieven zijn bij Caracole te koop.





WARM E FRUITS DE MER

VOORBEREIDING

Verwarm de heteluchtoven tot 180°C.
Doe de schelpen met het vocht in een kookketel met deksel.
Verwarm een presentatieschotel en borden.

BEREIDING

180°
6 TOT 8 MINUTEN



Brood

Bak het brood af gedurende 6 à 8 minuten in de oven tot het mooi bruin kleurt.

180°
10 TOT 14 MINUTEN



Vis en kreeft met groenten

Verwijder de deksels van de schotels. Plaats de zeevruchtenschotel met de groenten in de voorverwarnde oven op 180°C. Het garen zal afhankelijk van je oven 10 à 14 minuten duren. Controleer of de boter van de kreeft mooi gesmolten is en de vis en gamba's mooi gegaard zijn. Giet gesmolten boter die mogelijk uit de kreeftenschaal loopt tijdens het garen terug over de kreeft. Draai tijdens het bakproces de groenten af en toe om.

180°
3 TOT 4 MINUTEN



Kingkrabpoot optioneel - indien beschikbaar (beperkte aanvoer)

Plaats de poot of de poten later in de oven dan de vis. Gaar de poot gedurende 3 à 4 minuten. Je kan de poot met boter overgieten om uitdrogen te vermijden.

3 TOT 4 MINUTEN



Pasta

Verwarm deze met licht geopend deksel in de microgolfoven gedurende 3 à 4 minuten. Roer goed om.



Alternatief: Voeg de pasta en saus in een braadpan of kookketel en verwarm deze op het fornuis.

100°
2 TOT 3 MINUTEN

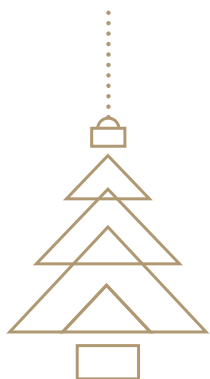


Schelpen

Breng de schelpen met het meegeleverde kruidenvocht met gesloten deksel aan de kook gedurende 2 à 3 minuten. Controleer of ze mooi gaar zijn. Houd warm (met het deksel gesloten) tot het serveren.

DRESSEREN

Neem de voorverwarnde presentatieschotel of bord en leg hier als eerste de pasta op. Vervolgens verdeel je de groenten over de pasta. Plaats nu de kreeft en de schelpen met een schuimspaand zodat het kookvocht niet op het bord beland. Werk af met de overige vissoorten.



KERSTMENU

HAPJES EN VOORGERECHTEN

OVER HET BROOD

Dit 'zeetak'-brood brengt de smaak van de Zeeuwse kust op je bord. Dit natuurdesembrood is gebakken met puur zeewater uit de Oosterschelde. Hierdoor krijgt dit broodje een subtiele zilte toets. Authentiek, ambachtelijk en perfect passend bij deze feestmaaltijd.

VOORBEREIDING

180°
4 TOT 5 MINUTEN



Bak de broodjes heerlijk krokant af. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de broodjes in het midden van de oven gedurende 4 à 5 minuten tot ze licht krokant zijn. Zet de ansjovisboter kort voor het dineren op tafel zodat deze mals kan worden. Bewaar de garnalen en zure room in de koelkast.

180°
3 TOT 4 MINUTEN



Duo van scampi- en garnaalkroket

Bewaar de kroketten gekoeld tot het frituren.

Verwarm de friteuse voor op 180°C. Een airfryer is niet geschikt om deze kroketten te frituren. Dresseer het hapjesbord met de tartaar en meegeleverde garnituur. Frituur kort voor het serveren de kroketjes gedurende 3 à 4 minuten tot ze mooi gekleurd zijn. Controleer voor het serveren of de kroketten lekker warm zijn.

100°



Bisque van Canadese kreeft

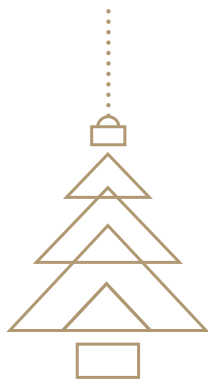
Verwarm de bisque in een kookpot (niet laten doorkoken voor het behoud van de smaak) of leg het zakje bisque in kokend water tot het warm is. Leg de garnalen in een bij voorkeur voorverwarmd diep bord. Schep de zure room op de garnalen. Hierover giet je aan tafel de bisque.

180°
12 TOT 15 MINUTEN



Coquilles Saint-Jacques

Verwarm de oven voor op 180°C, eventueel met de grill-stand ingeschakeld. Neem het bladerdeeg gebakje uit de schaal en zet de schelp in de oven. Verwarm de schelp gedurende 12 à 15 minuten in de oven. Indien je de grill van de oven gebruikt controleer je regelmatig of de schelp niet teveel aankleurt. Controleer ze voldoende warm is. De tijdsduur hangt af van de hoeveelheid schelpen en je oven. Serveer op een diep bord en gebruik eventueel de 'vogelnestjes' om de schelp mooi stabiel te zetten. Werk af met het bladeerdeeggebakje. Smakelijk!



KERSTMENU

HOOFDGERECHTEN

& NAGERECHT

Tarbot op de graat gebakken

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Verwarm de borden voor. Verwijder de mousseline van de schotel en houd deze apart. Plaats de schotel met de tarbot en de groenten in de oven. Verwarm gedurende 15 à 20 minuten. Controleer of het voldoende warm is (afhankelijk van de oven). Verwarm de mousseline in de magnetron met licht geopend deksel gedurende 2 à 3 minuten. Roer om en controleer of het voldoende warm is. Verwarm de geklaarde boter kort in de microgolfoven. Deze gebruik je om de vis op het bord te oversauzen. Leg de tarbot op het voorverwarmde bord. Roer de mousseline op en dresseer op de plaats waar de kop van de vis zat. Werk op de mousseline verder af met groentengarnituur. Smakelijk!

180°
15 TOT 20 MINUTEN



MOUSSELINE · 2 TOT 3 MINUTEN



BOTER · 30 SECONDEN



Gevulde kalkoenrollade

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Verwarm de borden voor. Verwijder de saus en houd deze apart. Plaats de schotel met de rollade, groenten en gratin in de oven en verwarm gedurende 12 à 15 minuten. Verwarm de saus in de microgolfoven gedurende 2 à 3 minuten met licht geopend deksel. Controleer of de rollade en gratin mooi gekleurd en voldoende warm zijn. Snijd de rollade schuin in de helft. Gebruik hiervoor een groot broodmes met tanden, in een zaagbeweging. Leg de gratin en groentengarnituur op het voorverwarmde bord. Maak een kleine spiegel van saus. Dresseer hier de rollade mooi op. Smakelijk!

180°
12 TOT 15 MINUTEN



2 TOT 3 MINUTEN



Kreeft Thermidor

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Verwarm de (bij voorkeur diepe) borden voor. Verwijder de mousseline en houd deze apart. Plaats de schotel met de kreeft in de oven gedurende 12 à 16 minuten. Als je de grill-functie gebruikt, let dan op de kleur van de korst. Verwarm de mousseline met kruidenboter 3 à 4 minuten in de magnetron. Liever geen kruiden in de mousseline? Je kan ze gemakkelijk verwijderen. Roer goed om en controleer of het voldoende warm is. Dresseer midden in het voorverwarmde bord een toren van de mousseline. Leg de kreeft erop. Schik de scharen mooi omhoog tegen de kreeft en werk af met de groentengarnituur.

180°
12 TOT 16 MINUTEN



3 TOT 4 MINUTEN



NAGERECHT

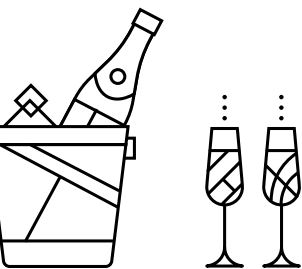


Gebakje met botercrème

Bewaar gekoeld tot het serveren.
Het gebakje met botercrème breng je best 30 minuten op voorhand op kamertemperatuur zodat het kan smelten op je tong.

AFSLUITER

Bij een heerlijke kop koffie of thee hoort naast een digustief ook een heerlijk zoet moment.



NIEUWJAARSMENU

HAPJES EN

VOORGERECHTEN

OVER HET BROOD

Dit 'zeetak'-brood brengt de smaak van de Zeeuwse kust op je bord. Dit natuurdesembrood is gebakken met puur zeewater uit de Oosterschelde. Hierdoor krijgt dit broodje een subtiele zilte toets. Authentiek, ambachtelijk en perfect passend bij deze feestmaaltijd.

VOORBEREIDING

180°
4 TOT 5 MINUTEN



Bak de broodjes heerlijk krokant af. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de broodjes in het midden van de oven gedurende 4 à 5 minuten tot ze licht krokant zijn. Zet de ansjovisboter kort voor het dineren op tafel zodat deze mals kan worden. Bewaar de garnalen en zure room in de koelkast.

Gegratineerde oesters

Bewaar de oesters gekoeld tot het bereiden.
Verwarm de oven voor op 180°C met eventueel grillstand.



180°
8 TOT 12 MINUTEN



Controleer na het transport of de oesters nog mooi horizontaal liggen zodat de saus niet uit de oesters zal lopen in de oven. Kijk of de oester na het openen nog vocht heeft afgegeven. Zo ja, giet het af zodat er enkel nog saus en kaas bij de oester zit. Leg de oesters in een vuurvaste schaal of zet de meegeleverde verpakking in de oven. Laat ze gedurende 8 à 12 minuten gratineren in de oven tot de kaas mooi gesmolten en gekleurd is. Opgelet, de oesters komen heel heet uit de oven; laat ze een beetje afkoelen voor het serveren.

Duo van scampi- en garnaalkroket

Bewaar de kroketten gekoeld tot het frituren.



180°
3 TOT 4 MINUTEN



Verwarm de friteuse voor op 180°C. Een airfryer is niet geschikt om deze kroketten te frituren. Dresseer het hapjesbord met de tartaar en meegeleverde garnituur. Frituur kort voor het serveren de kroketjes gedurende 3 à 4 minuten tot ze mooi gekleurd zijn. Controleer voor het serveren of de kroketten lekker warm zijn.

Ravioli met krab

Bewaar gekoeld tot het serveren.



100°
5 TOT 6 MINUTEN

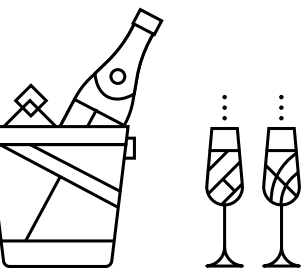


180°
3 TOT 4 MINUTEN



Verwarm de borden voor. Verwarm de oven voor op 180°C. Breng gezouten water aan de kook. Verwarm de boter met licht geopend deksel in de microgolfoven.

Kook de ravioli gedurende 5 à 6 minuten. Zet de champignons 3 à 4 minuten in de oven tot ze warm zijn. Schep de pasta uit het water en laat even rustig uitlekken. Dresseer de pasta in de borden. Voeg hier de warme salieboter aan toe. Werk af met de kaviaar van citrus en de bos-champignons.



NIEUWJAARSMENU

HOOFDGERECHTEN

180°



VIS · 8 TOT 12 MINUTEN



PUREE EN SAUS · 2 TOT 3 MINUTEN



Dorade

Bewaar het gerecht gekoeld tot het moment van serveren.
Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C en warm de borden lichtjes voor.
Een plat soepbord is ideaal voor dit gerecht met veel saus.

Verwijder het deksel, de puree en de saus van de schotel. Zet enkel de vis met de groenten in de oven en verwarm gedurende 8 à 12 minuten. Verwarm intussen de puree en saus met licht geopend deksel in de microgolfoven gedurende 2 à 3 minuten. Roer goed om en controleer of alles voldoende warm is; indien nodig nog even herhalen. De saus kan ook in een steelpan op laag vuur worden opgewarmd. Laat de saus niet doorkoken om schiften van de saus te voorkomen.

Controleer of de vis goed warm en gaar is. Dresseer in deze volgorde: eerst de saus op het bord, daarop de puree, vervolgens de groenten. Werk af met de dorade erbovenop.

Parelhoen

180°
12 TOT 15 MINUTEN



2 TOT 3 MINUTEN



Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Verwarm de borden voor. Verwijder de saus en houd deze apart. Plaats de schotel met de parelhoenfilet, groenten en gratin in de oven en verwarm gedurende 12 à 15 minuten. Verwarm de saus in de microgolfoven gedurende 2 à 3 minuten met licht geopend deksel. Controleer of de parelhoenfilet en gratin mooi gekleurd en voldoende warm zijn.

Leg de gratin en groentengarnituur op het voorverwarmde bord.
Maak een kleine spiegel van saus. Dresseer hier de parelhoen mooi op. Smakelijk!

Oosterse kreeft

Bewaar het gerecht gekoeld tot het moment van serveren.

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C en warm de borden lichtjes voor. Een soepbord is ideaal voor dit gerecht met veel saus.

180°
12 TOT 16 MINUTEN



3 TOT 4 MINUTEN

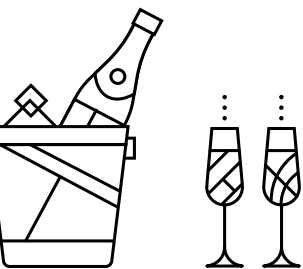


TOT 100°



Neem de saus van de schotel. Plaats de schotel met kreeft in de oven gedurende 12 à 16 minuten. Verwarm de noedels met licht geopende deksel in de magnetron gedurende 3 à 4 minuten. Verwarm de saus in steelpan tot tegen het kookpunt. Roer deze goed om. Controleer als de kreeft voldoende warm is.

Dresseer eerst de saus in het bord. Leg hier de noedels en groenten garnituur in. Leg de kreeft erbovenop. Extra gesmolten boter uit het plateau kan je erbij serveren.



NIEUWJAARSMENU

NAGERECHT



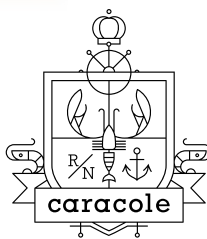
Dessertglaasjes

Bewaar gekoeld tot het serveren.

De dessertglaasjes breng je best 15 minuten op voorhand op kamertemperatuur voor de lekkerste smaak.

AFSLUITER

Bij een heerlijke kop koffie of thee hoort naast een digustief ook een heerlijk zoet moment.



Veuve Clicquot

Een feestelijk geschenk of een stijlvol relatiegeschenk:
Champagne Veuve Clicquot Yellow Label
in een gepersonaliseerde metalen cadeaubox.
Dit kan je combineren met een cadeaubon voor Caracole in de box.

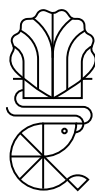
*De gelimiteerde cadeaubox van Veuve Clicquot is bij Caracole te verkrijgen.
Je hebt de keuze uit meerdere boodschappen op de box. Zo kan je dit geschenk
afstemmen op de gelegenheid waarbij deze Champagne geschonken wordt.*

*Uiteraard hebben we tijdens de feestdagen een box voor kerst
en voor nieuwjaar in ons aanbod.*

*Combineer deze cadeaubox met een Caracole cadeaubon.
De waarde van deze cadeaubon kan je zelf bepalen.*



1 fles Champagne in cadeaubox — 75⁰⁰



RUBEN NOELS

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be

BE 0667 774 823

