

## *Lieve Gasten,*

Dank u wel voor uw bestelling en vertrouwen,  
dat wij deze feestelijke dag culinair voor u mogen verzorgen.

### **Bereiding van de tapas**

Dit is een algemene lijst met bereidingsinstructies voor alle tapas die wij aanbieden  
het klopt dus dat er tapas bij kunnen staan die je niet hebt besteld.

Bijna alle warme gerechten zijn geschikt om in de oven op te warmen en zitten in ovenschaaltjes.  
De gerechten die niet in de oven opgewarmd kunnen worden, zitten in andere verpakkingen  
en hebben een andere bereidingsinstructie.

### **Hieronder vind u de bereidingsinstructie van de verschillende warme gerechten.**

We hebben de bereidingstijd getimed met onze eigen heteluchtoven  
maar deze kan uiteraard afwijken van uw eigen oven.  
Wij adviseren dus om **ook een visuele controle** toe te passen.

### **OVENGERECHTEN**

**1. Verwarm de oven goed voor op 180 graden, wij gebruiken een heteluchtoven,**  
pas de temperatuur aan als u een andere oven heeft.  
Conventionele oven 10 % warmer ca. 200 graden en gasoven stand 4.  
Deze temperatuur houdt u aan voor alle gerechten die u in de oven gaat opwarmen,  
Uitzondering is het brood dat bakt u 6-8 minuten op 200 graden voor andere ovens plus 10%

### **2. Welke gerechten gaan in de oven en hoelang:**

#### **GARNALEN (reeds voorgegaard product)**

**Methode1:** zet het ovenschaaltje 3- 4 minuten in de oven tot de olie goed warm is,  
(borrelen is indicatie en haal ze er dan uit

**Methode 2:** verhit een koekenpan en als deze heet is doe dan voorzichtig de garnalen met de  
olie in de pan en verwarm ze.

**GEHAKTBALLETJES (reeds voorgegaard product)** zet het ovenschaaltje ca. 8 minuten  
in de oven als de tomatensaus gaat borrelen of de gehaktballen aan de bovenkant gaan glimmen  
zijn ze goed warm.

**KIPKLUIFJES (geheel gegaard product)** zet het ovenschaaltje 8-10 minuten in de oven.

**CHAMPIGNON GORGONZOLA** zet het ovenschaaltje ca. 6 minuten in de oven tot de gorgonzola  
smelt, schep daarna eventueel over op een mooi bord.

**KAASFONDUE** verwarm in een pannetje op laag vuur de kaasfondue voeg de room toe naar wens  
serveer in een (soep) kom met het brood en groenten.

**BROOD MET AIOLI :** zet de oven op 200 graden! bak het brood 6 -8 min tot goudbruin.

## **KOUDE TAPAS**

De koude tapas van de tapasboxen zitten in 1 grote schaal bij elkaar, deze is geheel door ons al af gegarneerd en kunt u zo op tafel zetten.

### **Koude serveersuggesties**

## **SERVICE EN HULPLIJN**

**Onze Service Hulplijn staat en blijft open!**

**Wij controleren uw bestelling 3 keer voor we het meegeven, echter het blijft mensenwerk! en kunnen ook wij fouten maken! Kijk uw bestelling na ontvangst alstublieft goed na, mochten er toch nog vragen over de bereiding zijn of artikelen ontbreken, bel ons dan zo snel mogelijk!**

**U kunt ons bij vragen bellen op 0294 – 48 07 94 / 06-15 60 40 00  
Dit telefoonnummer staat doorgeschakeld naar onze mobiele nummers.**

**Namens het hele team van Il Bocconcino...**

**Wensen wij u fantastische Feestdagen toe en Buon Appetito!!**

***Liefs Team Il Bocconcino***