



High tea gerecht

High tea



Hocras
voor horeca en verbruik

High tea

Benodigheden

(High tea voor 4 à 5 personen)

Hartig:

Tom yum soep met koriander
Carpacciorolletjes met
romige spitskool
Rolletjes casinobrood met zalm
Wit bolletje met zalmzalade
Wit bolletje met ossenhaasburger,
mesclun en chimi churri
Spaanse tortillareepjes
Wit bolletje met boeren
Tynjetaler kaas en vijgen/
pruimencompote

Zoet:

Mini pain au chocolat
Mini pain au raisins
Belgische mini gebakjes: éclairs
Belgische mini gebakjes:
hazelnootsoesjes
Belgische mini gebakjes:
mini tompouce
Mini macarons
Witte chocolademousse met
amandelspijs
Engelse scones met clotted
cream en aardbeienjam

High tea

De high tea is half negentiende eeuw ontstaan bij de 'upper class' in Engeland, waar rond 16.00 uur een lichte maaltijd werd bereid om de trek tussen het middag- en avondmaal te stillen. Een high tea is bijzonder uitgebreid en kan zelfs de avondmaaltijd vervangen. Er worden naast zoete ook hartige gerechten geserveerd.

De naam zegt het al: thee is een middelpunt van de high tea en wordt dan ook in diverse soorten en smaken geserveerd. Verder mogen zoetigheden als scones met jam en room, muffins, (cup)cakes en petit fours noch sandwiches en andere hartige hapjes niet ontbreken.

Natuurlijk kan dit uitgebreid worden met fruit, koffie, vruchtensap, mousserende drank etc.

Een high tea kan het beste in buffetvorm worden gepresenteerd, waarbij ook bordjes, bestek, glaswerk en servetten in voldoende mate aanwezig dienen te zijn.

Wijnadvies!

Cuvée Rosé

MIONETTO
frizzante
Veneto, Italië
fles 75 cl - 08.910.79
Liefelijk, rood fruit, perzik,
fijne mousse, zacht fruit



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras