



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE HIGH TEA

## Soep

Doe de pompoen soep vanuit de vacuümzak in een passende pan.  
Verwarm op zacht vuur tot het kookt. Roer regelmatig in de soep.  
Schep de soep in de kommetjes.

## Hartige Quiche

Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats de quiche in het aluminium bakje in de oven gedurende 8 minuten. En serveer op een bord of schaal.

## Warme wentelteefjes

Zet de wentelteefjes in het aluminium bakje in de oven gedurende 8 minuten en serveer op een bord of schaal. Doe de kaneel en suiker op het wentelteefje.

# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE HIGH BEER

## Uitwerking hartige hapjes

Verwarm een oven voor op 200 graden

Zet de aluminium bakjes in de oven gedurende 8 minuten. Doe de hamburger tussen het briochebroodje. Serveer daarna alles op een bord of schaal met de sausjes en de andere koude gerechtjes erbij.

Serveer het Tripel Karmeliet bier op 8 graden en het Tempelier bier op 6 graden.