



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE HIGH TEA

## Soep

Doe de mosterd 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  
Doe als laatste de bosuitjes boven op 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.