



DE KONING VAN DENEMARKEN

DE KONING

STEAK - PLANK - THUIS

De Koning Thuis heeft speciaal voor de liefhebbers van onze steakplank nu ook de
STEAK – PLANK – THUIS

Onze heerlijke, niet te versmaden, steakplank bij u thuis op een plank. Wow, wat hebben we die gemist! Maar dat kan vanaf nu bij de Koning Thuis.

Wij grillen de steaks en laten ze voor u rusten in onze speciale rustkast. U krijgt de steaks netjes getrancheerd en verpakt mee naar huis. Als u thuis komt nog even 4 minuten in de voorverwarmde oven op 200 graden, opmaken op de plank, sauzen erbij en Voilà, u heeft uw eigen steakplank thuis!

Wij vragen u alleen de plank en de pannetjes weer bij ons terug te brengen en daar brengen wij statiegeld voor in rekening. De onderstaande planken zijn vanaf 2 personen te bestellen.

DE KONING THUIS STEAKPLANK:

- Ocean beef, Black Angus Bavette Steak
- Ocean beef, Black Angus House Steak
- Grill groenten
- Pepersaus
- Rode port jus
- Pasta salade

Prijs: € 19,50 p.p.

DE KONING THUIS STEAKPLANK XL:

- Ocean beef, Black Angus Bavette Steak
- Ocean beef, Black Angus House Steak
- Ocean beef, Picanha Steak
- Grill groenten
- Pepersaus
- Rode port jus
- Pasta salade

Prijs: € 26,50 p.p.



Statiegeld per plank met saus pannetjes € 15,-



DE KONING VAN DENEMARKEN

DE KONING

STEAK - PLANK - THUIS

BEREIDINGSWIJZE:

Om de steakplank top te serveren heeft het een kleine bereiding nodig bij u thuis. Wij geven de steaks vanuit onze rustkast gegrild en getrancheerd (gesneden) mee. Volg onderstaande instructies voor uw top steakplank thuis.

- Zorg dat uw oven voor verwarmd is op 200 graden.
- Haal de deksel van de steaks en grill groenten verpakking.
- De verpakking zonder deksel kan in de oven tot 220 graden
- Doe de bakjes van de steaks en groenten in de oven.
- Haal de steaks en groenten na 4 minuten uit de oven en maak de plank op:
 - 1 Als eerste de groenten op de plank leggen.
 - 2 Leg daarna de steaks netjes op de groenten.
 - 3 Doe de warme sausen in de bijgeleverde pannetjes en zet ze aan de zijkant op de plank.
 - 4 Voor de smaak, naar behoefte, een klein beetje zeezout en vers gemalen peper over de steaks.
 - 5 Zet het geheel op tafel met de bijgeleverde pastasalade.
- Eet smakelijk!

