



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
- Aardappelsalade

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
- Aardappelsalade

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 grill groenten uit de verpakking en leg deze in een schaalje.
- Haal de steaks uit de zilverfolie en leg deze op een bordje of schaalje. (De steaks zijn al getrancheerd, zorg dat deze netjes tegen elkaar aan op het bordje of schaalje liggen)
- Doe de groenten en steaks 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 aardappelsalade.
- Eet smakelijk!

