

Menuvoorstel

In samenspraak wordt een menu afgesproken rekening houdend met de seizoenen.

Dit zijn enkele voorstellen, hier kan uiteraard van afgeweken worden en aangepast aan jullie voorkeuren.

Er wordt rekening gehouden met allergieën.

Voorbeeld:

Hapjes:

Gemarineerde olijven € 4.50

Calamaresringen met tartaar € 4.50

Humusdip met nacho's € 4.50

Eén portie is voor 4 personen

Hapjesbord:

Drie verschillende hapjes per persoon. Aan tafel geserveerd.

€ 10.00

Menu zonder soep € 48.00

Menu met soep € 54.00

Voorgerecht:

Vitello tonnato

Carpaccio van rund met gerookte mayonaise

Carpaccio van rode biet, geitenkaas, honingvinaigrette

Tomaat, burrata, Italiaanse ham, olijventapenade, sjalottenvinaigrette

Fregola sarda, scampi, gedroogde ham

Scampi diabolique

Schartong, fijne groentjes, wittewijnsaus

Soep:

Butternut-pompoensoep met kruidenkaas

Pastinaak-peersoep

Erwtensoep met munt

Tomatenroomsoep

Fijne groentesoep

...

Hoofdgerecht:

Parelhoen suprême met champignon druifjessaus, groentegarnituur

Varkenshaasje met peperroomsaus en groentegarnituur

Zalmhaasje met groene kruidensaus en groentegarnituur

Schartongrolletjes met fijne groentjes, wittewijnsaus en grijze garnalen

Tagliata van Ierse entrecôte pizzaiola

...

Dessert:

Dame blanche met warme chocoladesaus

Tiramisu

Crème brûlée, rood fruit (seizoen), meringue Italienne

Crumble van bosvruchten met vanille-ijs

Moelleux van donkere chocolade en vanille-ijs

...