

Kerstmenu vega

VOORGERECHT

Het voorgerecht bestaat uit verschillende kleine voorgerechtjes die zijn samengevoegd op een plateau. U hoeft hier geen keuze in te maken.

Iedereen kan genieten van de volgende gerechtjes:

- Diverse broodsoorten met huisgemaakte kruidencrème en tapenade
- Brood dient vooraf even afgebakken te worden in de oven.
- Couscoussalade met rozijnen en truffelmayonaise
- Sweetpepper gevuld met roomkaas
- Diverse geroosterde groenten met basilicum olie
- Salade met geitenkaas en walnoten

€36,50

HOOFDGERECHT

Het Kerstmenu zal koud bezorgd worden. Wij zorgen er uiteraard voor dat het hoofdgerecht in chafing dishes (warmhoudbakken) geleverd wordt.

U hoeft enkel de branders een paar uur vooraf aan te steken.

Het hoofdgerecht is voorbereid en voorgedaard zodat deze binnen 2 uur heerlijk warm is.

WARM

- 2 grote gevulde portobello's met roombrie en cherrytomaten
- Goed gevulde quiche met spinazie en geitenkaas
- Mediterraanse aardappelgratin met oude kaas
- Bourgondische aardappeltjes met ui
- Vergeten groentemix met bourgondische kruidenmelange

KOUD

- Diverse rauwkosten met een frisse dressing
- Romige pastasalade

DESSERT DU CHEF

Een heerlijke verrassing van de chef. Het dessert kunt u in de koelkast bewaren. Wanneer u zin heeft in het dessert, dan kunt u deze direct vanuit de koelkast serveren. We gaan uit van 1 dessert per persoon.

Servies en bestek wordt erbij geleverd. Ook doen wij de afwas voor u. Mocht u een allergie of bepaalde wensen hebben, dan vernemen wij dit graag. U hoeft geen keuze te maken in dit menu. Alles wat op dit menu staat ontvangt u ook.

