

Formule communie- en Lentefeesten 2010 Traiteur aan huis

Menukeuze:

-Aperitief bestaande uit:

- 👑 Twee koude hapjes
- 👑 Twee warme hapjes
- 👑 Twee extra lepelhapjes (€ 1.50 supplement)

-Soepen: € 2 supplement

- 👑 Aspergeroomsoep
- 👑 Tomatenroomsoep

-Voorgerechten:

- 👑 Rundscarpaccio met olijfolie afgewerkt met schilfers Parmezaanse kaas en ruccola
- 👑 **Serranoham met raketsla en scampi's (Aanrader!)**
- 👑 Slaatje van zacht gerookte Noorse zalm met dille
- 👑 Asperges met zacht gerookte Noorse zalm en mousseline
- 👑 Lotte met scampi's in witte wijnsaus
- 👑 Zeewolf met groentesliertjes in een lichte curry saus
- 👑 Degustatie van gegratineerde oester, gebakken zwezerik, ganzenlever en Noorse zalm (5 euro supplement)

-Hoofdgerechten:

- 👑 Iberico ribstuk "Fine champagne" met lentegroentjes
- 👑 Lamsfilet in rode wijnsaus en groetenkrans
- 👑 Opgevlude kwartel met Portsaus en groentefrivoliteit
- 👑 Eendenborstfilet met honing en limoensaus
- 👑 **Parelhoenfilet, roomsaus en voorjaarsgroenten (Aanrader!)**
- 👑 Tussenribstuk met groene pepersaus en groentjes

-Dessert: Een ijslam geserveerd van met frambozen coulis

-Koffie of thee naar wens met versnaperingen

Prijs:

45 euro voor de menu met bediening
Afhaalmenu 30 euro: hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert