

Gebak-en borrelkaart 2019

Banket/patisserie

Huisgemaakt appelgebak/slagroom 4.00/4.50

Huisgemaakte kwarktaart van Vlielandse Duindoorn 4.50

Glutenvrij gebak – afwisselend hebben wij glutenvrij gebak dagprijs

Lekker borrelen

Geay oesters | frambozenazijn | sjalot | bieslook | crushed ijs | ½ dozijn 19.95
(extra bij te bestellen: lekker glaasje witte port van Grahams 4.00)

Steigerplank: olijven | Serrano ham | nootjes | brood | pesto | sproutfilet 17.50
roomkaas knoflook | droge worst | zalm piri piri | nacho's

Crostini's "fai da te": Serrano ham | bruschetta mix | Cigno kaas 9.50
pesto basilicum | hummus-sesampasta | cranberry peperoni

Gemengd warm bittergarnituur (18 stuks) | 3 sausjes 15.00

Flammkuchen (ovaal): brie | crème fraîche | walnoten 8.50
rode ui | oregano | cranberry compote *(niet na 17.30 uur)*

Sashimi: zalm | hamachi | sojasaus | wasabi | wakamé | gari shoga 11.50

Nacho pulled chicken | BBQ saus | rode ui | cheddar 9.50
room | jalapeño peper

Calamaris | knoflooksaus 6.50

Kaasstengels | Chilisaus 7.00

Bourgondische bitterballen (8 st.) *Ook vegetarisch mogelijk* 8.50 / 7.50

Plukbrood | extra vierge olijfolie | beurre de café de Paris 5.00

Knoflook olijven 4.00

Nootjes mix 3.00

Puntzak ambachtelijke friet 4.00

Puntzak "Frietje Vitamientje"

4.00

Lekkere krokante en gezonde veggie frietjes! De helft aan koolhydraten, drie keer zoveel voedingsvezel, anderhalf keer zoveel eiwit en veel meer vitaminen dan aardappelfriet! P.S. Niet aan de kinderen vertellen! Gemaakt van wortel, witte bonen en maïs.