



PAASMENU

voor tafels vol verhalen en smaken

Een tafel vol heerlijke en kleurrijke gerechten, stijlvol gepresenteerd in de mooiste keramiek en schalen.



SHARING DINER

WHIPPED RICOTTA & RODE BIET *
gekarameliseerde ajuin

SAMOSA'S & SWEET CHILI
krokante deeghapjes - aardappel

FETA KROKETJES
met limoen, munt & koriander

BURRATA AL LIMONE *

BLOEMKOOL ROMESCO *
romige Catalaanse paprika-amandelsaus

ALBONDIGA'S
Gehaktballetjes in tomatensaus

BABY PAKSOI *
met miso boter

FRISSE CARPACCIO VAN KNOLSELDER*
met black aioli & manchego

VITELLO TONNATO*
dun gesneden kalfsvlees, tonijnmayo, kappertjes

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL
met pulled chicken & agave-bieslooksaus

*koude gerechten



MOSA MOSA SWEETS

7 euro per persoon – mix mogelijk

CHEESECAKE TIJM
frisse toets van tijm

CITROEN MERINGUE
fris en luchtig

KINDERMENU

17 euro per persoon

HAPJE NAAR KEUZE

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET BROOD



PRIJSVOORSTEL

MIX & MATCH – kies jouw favoriete gerechten

35 € p.p. – kies 6 gerechten

40 € p.p. – kies 7 gerechten aanrader

45 € p.p. – kies 8 gerechten

50 € p.p. – kies 9 gerechten

Vanaf 5 personen worden alle gerechten stijlvol gepresenteerd in onze zuiderse keramiek: + 2€ p.p.

Voor kleinere bestellingen werken we met eco take-away verpakking: 2€ p.p.

6 gerechten zijn voldoende en zorgen voor een goed gevulde tafel.

Vanaf 7 gerechten creëer je extra variatie en een rijkere tafelsfeer.

EXTRA'S:

Levering: op aanvraag

Huur borden & bestek: 6,5 euro pp – op aanvraag

Huur keukenuitrusting: op aanvraag



SPIEKBRIEFJE

- Turkish egges: verwarm kort in de micro
- samosa: verwarm 10 min in een voorverwarmde oven op 180 graden of in de micro en dip in de saus
- Albondiga's: verwarm in de micro of in de oven (180°-20min)
- Gepofte zoete aardappel: verwarm afgedekt (aluminiumfolie of iets ecologisch) in de oven of in de micro en overgiet met het sausje
- Feta kroketten: verwarm 12 min in de airfryer of oven en draai ze intussen even om (of leen onze airfryer)