



PAASMENU

De wereld op tafel om samen te genieten

Mosa Mosa houdt van feesten die mensen dichterbij elkaar brengen
Proeven, delen en genieten is dan ook wat bij onze MEZZE telt.





MOSA MOSA PAASMENU

- Turkish eggs – gepocheerd ei – labneh - harissa oil
- Griekse bladerdeeghapjes met feta & spinazie
- Plukbrood
- Spring rolls – hummus & veel veggies*
- Albondiga's – Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Dakos – Grieks rustiek brood overgoten met tomaten, feta en olijfolie*
- Burrata al limone *
- Vitello tonnato*
- Zoete aardappel met pulled chicken & zoete aardappel met Madras chickpeas (veggie)

*koude gerechtjes

PAASTAART: Cheesecake & paaseitjes

KINDERMENU: Plukbrood & gehaktballetjes met tomatensaus en flatbread





PRIJSVOORSTEL

Mix' n match naar jouw hartenlust!

Onze favoriet?

Een heerlijke dip, 1 à 2 hapjes om mee rond te gaan, 3 side dishes en 2 main dishes.

- **35 euro pp voor 6 gerechten**
- **40 euro pp voor 7 gerechten**
- **45 euro pp voor 8 gerechten**
- **50 euro pp voor 9 gerechten**
- **KINDERMENU: 16 euro per kind**
- **PAASTAART: 6 euro pp**

De gerechten worden in keramiek met warme, natuurlijke en eigentijdse tinten gepresenteerd + 2 euro pp

- Verplaatsingsvergoeding: **30 euro opstartkost + 0,95 euro/km** (km'ers heen en terug)
- Huur borden en bestek: **6 euro pp** – op aanvraag
- Huur keukenuitrusting: op aanvraag



Spiekbriefje

- *Bladerdeeghapjes: verwarm 10 min in een voorverwarmde oven op 180°*
- *Zoete aardappel: verwarm in de micro of 20min afgedekt in de oven op op 180°*
- *Plukbrood: verwarm MET VERPAKKING 20 min in een voorverwarmde oven op 180°*
- *Albondiga's: verwarm in de micro*
- *Turkish eggs: verwarm 20 sec in de micro en dip met brood*