

Bittergarnituren 2019

Koud:

Standaard koude bittergarnituur mix:

- Jong belegen kaas
- Boerenleverworst
- Grillworst
- Haring op roggebrood
- Rookvlees met ei
- Mortadella met augurk

Luxe koude bittergarnituur mix:

- Gevulde eieren
- Tunnbrood met ger. zalmfilet en heks'nkaas
- Oude kaas (Reypenaer) met Amsterdams uitje
- Wrap met Parmaham en pesto
- Toast met gerookte kip en salsa
- Toast met filet Americain en rode ui

Gevulde eieren

Wraps van tunnbrood:

- Kalfscarpaccio met Parmezaanse kaas en nootjes
- Parmaham met tomaten tapenade
- Huisgerookte zalmfilet met heks'nkaas
- Gerookte kipfilet met groene pesto
- Filet Americain met rode ui en kappertjes

Luxe stokbroodhapjes (plakjes stokbrood belegd) mix:

- Parmaham en zongedroogd tomaatje
- Huisgerookte zalmfilet met heks'nkaas
- Romige brie met honing en walnoot
- Gerookte kipfilet met tomatensalsa
- Gerookte forelfilet met citroenmayonaise
- Filet Americain met rode ui

Warm:

Warme bittergarnituur mix:

Bourgondische bitterballen, vlammetjes, balletjes gehakt, nasihapjes, bamihapjes, frikadel, kipnuggets en kaashapjes met sausjes

Bourgondische bitterballen met mosterd

Vlammetjes met chilisaus.

Butterfly garnalen met chili saus

Gehaktballetjes (ambachtelijk, 30 gram) met sausjes

Mini bladerdeeghapjes (kip-kerrie, ham-kaas, saucijs)

Mini Oosterse gemarineerde kipspiesjes met Japanse Yakitorisaus (25 gram)

Stukje stokbrood met Pulled Pork aangemaakt met teriyakisaus