

~
MENU CLUB ACAPELLA
~

~ CLUB ACAPELLA ~

3 gangen keuzemenu

VOORGERECHTEN

Italiaanse tomatensoep

Huisgemaakte soep van vers gegrilde tomaten, ui, basilicum en oregano.

Rundercarpaccio

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en zoetzure ui.

Zalmtartaar

Mooie tartaar van zalm op een bedje van tomaatjes, basilicum en afgemaakt met een kerrie mayonaise.

Aubergine uit de oven

Gegrilde aubergine met huisgemaakte tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas. (Vegan: zonder mozzarella en Parmezaan)

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars met een groentetaartje, gegrilde seizoensgroenten en huisgemaakte basilicumsaus.

Bietburger

Vegaburger van bietroot op een bietroot broodje met sla, tomaat, augurk, kaas, vegan truffelmayonaise en friet. (Vegan: zonder kaas)

Varkenshaas medaillons

Medaillons van varkenshaas met een groentetaartje, gegrilde seizoensgroenten en romige kaassaus.

Vega pasta

Verse pasta met peer, gorgonzola, walnoten en bieslook.

Angus beefburger

Runderburger met sla, tomaat, augurk, kaas, en BBQ saus.

 Vegan

 Vegetarisch


 Lactose

 Ei

 Mosterd

 Vis

 Gluten

 Soja

NAGERECHTEN

Crème brûlée

Gekarameliseerde crème brûlée met kaneelijs en slagroom.

Dame blanche

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

Tiramisu

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familierecept.

Affogato

2 bolletjes vanille ijs overgoten met een warme espresso. Afgemaakt met slagroom en cacao.