



**Paasmenu**, een menu om nooit meer te vergeten!

**“EEN BEETJE VAN JEZELF & EEN BEETJE VAN JE FAVORIETE RESTAURANT”**

Wij zorgen voor een 4 gangen diner met alle ingrediënten en instructies die je nodig hebt om een verbluffend diner op tafel te zetten!

Dit jaar ben jij de **CHEF** met een beetje hulp van onze **CHEF** (maar dat hoeft natuurlijk niemand te weten).

Alles wat u nodig heeft is een **oven** en een **fornuis** om simpel wat dingen warm te maken. Een **magnetron** kan ook altijd van pas komen.

Wij zorgen voor een uitgebreide handleiding en een filmpje (die u kunt bekijken via YouTube), hierin staat precies hoe u te werk moet gaan om een mooi bord op tafel te krijgen.

De prijs? € 32,50

De voorgerechten en het dessert maken wij, alleen uitpakken en af garneren.  
Hoe dan? Bekijk de handleiding.

Voor de soep en de hoofdgerechten zul je zelf even de handen uit de mouwen moeten steken. Maar ook dat is zo klaar, het warm maken van de soep en het hoofdgerecht. Het is voor iedereen te doen en word duidelijk uitgelegd tot aan het opmaken van de borden, hoe je de hoofdgerechten maakt wordt uitgelegd in een filmpje.

En de afwas??

Tja, deze is dit jaar helaas voor u zelf!

# *Paasmenu 2020*

## **Carpaccio**

Ossenhaas | zongedroogde tomaat | truffelcrème | pitjes

of

## **Terrine van zalm & zeewolf**

Crème van doperwt | gemarineerde asperges | krokantje van tunnbrod

\* \* \*

## **Velouté van asperge**

Ham | ei | geserveerd met peterselie

\* \* \*

## **Tournedos met asperges**

Provençaalse kruidensaus | crème van zoete aardappel

of

## **Varkenshaas**

Saus van verse paprika | gevuld tomaatje | tarte tatin van rode ui

\* \* \*

## **Dessert**

Een chocolade lockdown