

**Aperitief**

- Foccacia broodje met olijventappenade en Viande de Grison
- Brochetje van artisjok omwentelt met serranoham en gegrilde pompoenpitten
- Kippenhapje met kruiden en honing
- Mini-sate met dipsausje

**Voorgerecht**

In Papillotte gebakken zeebaarsfilet met witte wijnsaus en garnalen

**Hoofdgerecht**

- Chateau Briand met pepersaus
- Gerookte speenvarkenkoteletjes met graantjesmosterdsaus
- Lamskroontjes met bearnaisesaus

Aardappel in de schil

Fijne boontjes met gebakken spekjes

Witte koolsla met appel en curry

Pasta Salade met zongedroogde tomaten en parmezaanshilfers

Slamix

Griekse sla met tomaat, olijven, rode uien en feta

Komkommersla met yoghurt dressing

**Dessert**

In het vuur gebakken banaan gepresenteerd met karamel, bolletje ijs en vers fruit

---

Prijs = 43€ per persoon

Werkuren aan 25€ per uur/per persoon die komt bakken

Deze prijzen zijn excl BTW