

Bezorgmenu 19, 20 en 21 november

Geef via info@brusselslof.com voor 16.00 uur door wat je graag wil. We bezorgen alle bestellingen vanaf 17.00 uur. Door de drukte kan het soms wat langer duren.

We zetten je bestelling voor de deur. De rekening met betaalgegevens en het factuurnummer zit bij je bestelling. Vergeet het factuurnummer niet bij betaling.

Allergie of dieetwensen? Geen probleem. Laat het ons even weten, dan houden we er rekening mee.

MENU

2 gangen menu	€ 25
3 gangen menu	€ 30
Fles wijn wit/rood of een fles cava	€ 12,50 (wit) / €15 (rood en cava)

VOORGERECHTEN

hele gebakken steurgarnalen

gebakken in knoflook, cajun en afgeblust met witte wijn en room

viskoekjes

thaise salade en citrus dressing

camembert fonduetje voor in de oven met verse truffel

honing, knoflook en rozemarijn geserveerd met brood

tajarin al tartufo

huisgemaakte dunne pasta. roomboter, salie en verse truffel

HOOFDGERECHTEN

kabeljauw filet met kruidenkorst

gamba's, saffraanrisotto, venkel en baby broccoli

kaasfondue met roquefort OF met verse truffel

geserveerd met groentes en brood

artisjokken taart met roquefort

witlof, paddenstoelen, verse truffel en saus van eekhoorntjesbrood

Fruits de mer plateau de luxe voor twee personen en fles witte wijn van Brussels Lof - €100 (supplement kreeft €20)

DESSERT

Engelse Sticky toffee pudding

karamelsaus en chocolade mousse

kaasplankje

vier verschillende kazen met eigen gemaakte chutney