

Bezorgmenu 26, 27 en 28 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

mosselen arrabiata

licht pittige tomatensaus geserveerd met crostinis

camembert fonduetje voor in de oven met verse truffel

honing, knoflook en rozemarijn geserveerd met brood

buffel mozzarella caprese

gedroogde tomatenmayonaise, pesto, buffel mozzarella, tomaat en basilicum

HOOFDGERECHTEN

fregola met snoekbaars

saus van strandkrabben, gamba's en vongole

kaasfondue Brussels Lof OF met verse truffel

geserveerd met groentes en brood

ravioli van truffel en salie

saus van mascarpone en gorgonzola

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

DESSERT

salty caramel panna cotta

vanille en amarena kersen

kaasplankje

vier verschillende kazen met eigen gemaakte chutney