

## Bezorgmenu 14, 15 en 16 januari

Geef via [info@brusselslof.com](mailto:info@brusselslof.com) door wat je graag wil. We bezorgen vanaf 17.00 uur. Door drukte kan het soms wat langer duren. Afhalen kan natuurlijk ook  
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

*Brussels Lof antipasti plank - vis (€20, ook half vis half vega mogelijk)*  
verschillende vissoorten, kazen, olijven, pesto en brood

*Brussels Lof antipasti plank - vegetarisch (€20, ook half vis half vega mogelijk)*  
verschillende vegetarische hapjes, kazen, olijven, pesto en brood

*hele gebakken steurgarnalen*  
gebakken in knoflook, cajun en afgeblust met witte wijn en room  
*camembert fonduetje met truffel voor in de oven*  
met honing, tijm en rozemarijn

*Hollandse garnalen cocktail*  
met whiskey saus en een appeletje

### HOOFDGERECHTEN

*Italiaanse visstoof*  
met verschillende soorten vis gestoofd in tomatensaus  
*krokant gebakken geitenkaas op een winterstampotje*  
met rucola, tomaatjes, oude kaas, pijnboompitten en een rode wijn saus

*kaasfondue Brussels Lof*  
geserveerd met groentes en brood

*Fruits de mer plateau de luxe voor twee personen en fles witte wijn van Brussels Lof - €100 (supplement kreeft €25)*

### DESSERT

*sticky toffee pudding*  
overgoten met caramel saus

*kaasplank*  
4 kazen van kaasboer Koekoek met Henks chutney