

## Bezorgmenu 19 en 20 februari

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
- *salade gepofte bietjes met geitenkaas*  
balsamico, noten en komijn crumble

### HOOFDGERECHTEN

- *Bobs lobster wellington (dit gerecht kost €20 extra)*  
hele kreeft met een mousse van Hollandse garnaal in een krokant jasje, geserveerd met gepofte groentjes en een romige bisque
- *Fruits de mer plateau de luxe voor twee personen en een fles witte wijn - €100 (supplement kreeft €25)*
- *kaasfondue Brussels Lof*  
geserveerd met groentes en brood
- *gegrilde roodbaars filet met pijnboompitten*  
brandade met knolselderij, stokvis en mosselen
- *huisgemaakte gebakken gnocchi*  
in tomaten saus met parmezaan, basilicum en aubergine

### DESSERT

- *limoncello cheesecake met een bodem van Bastogne en rood fruit*
- *kaasplank*  
4 kazen van kaasboer Koekoek met Henks chutney
- *flesje huisgemaakte limoncello, 200 ml(€9)*