

Bezorgmenu 23 en 24 april

Geef via 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)

VOOR BIJ DE BORREL

- *Brussels Lof antipasti plank - €20. vis, vegetarisch of half om half.*

verschillende vissoorten/vegetarische hapjes,, kazen, olijven, pesto en brood

VOORGERECHTEN

- *Hele gebakken steurgarnalen*

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

- *Voorjaarsalade uit de kas*

artisjok, avocado, kwartel eitje en groene asperges

HOOFDGERECHTEN

- *Bobs lobster wellington (dit gerecht kost €30 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)*

- *Tarbot van de grill met kokkels geraapt op Ameland*

venkel, zeekraal, kriel en Hollandaise

- *Kaasfondue Brussels Lof*

geserveerd met groentes en brood

- *Krokant gebakken geitenkaas met gepofte zoete aardappel*

pastinaak, steenvruchten, peer, noten en een honing citroen jus

DESSERT

- *Monchou taart met een bodem van stroopwafels en aardbeien van Meinardi*

- *Kaasplank*

4 kazen van kaasboer Koekoek met Henks chutney

- *Flesje huisgemaakte limoncello, 200 ml(€9)*