

Menu 14 en 15 januari

Geef via info@brusselslof.com uiterlijk om 15.00 uur door wat je graag wil. Afhalen kan tussen 16.00 - 17.00 uur. Onze bezorgers rijden vanaf 16.00 uur. In verband met drukte kan het soms wat langer duren. Je ontvangt een factuur bij je bestelling. Vergeet je bij het overmaken het factuurnummer niet?

Allergie of dieetwensen? Laat het weten, dan houden we er rekening mee.

MENU

2 gangen menu € 30

3 gangen menu € 35

4 gangen menu € 40

Fles Brussels Lof wijn wit/rood of een fles cava € 15 (wit en cava) / €20 (rood)

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

- *Camembert fonduetje voor in de oven*
honing, rozemarijn en knoflook

HOOFDGERECHTEN

- *Skrei met Hollandse garnalen*
met een stampotje van rucola uit de kas en een saus van garnaal

- *Melanzane Parmigina*
aubergine uit de oven met courgette, tomatensaus, mozzarella en basilicum

- *Fruits de mer plateau de luxe voor 2 personen* - €100 (supplement kreeft €30)

- *Kaasfondue*
geserveerd met groenten en brood

NAGERECHTEN

- *Chocolade brownie*
met oreo en bourbon caramel saus

- *Friandises*
kleine zoetigheden voor bij de koffie