

## Huiskamer Lunch

### Welkomhapjes

kleine hapjes als bruschetta en scrocchi met tapenades en aioli, diverse noten mediterrane olijfjes, appelkappertjes, cornichons etc.

### Tapas / Antipasti

Bijvoorbeeld...

Spaanse Manchego kaas met gehakte groen/rode pepertjes en olijfolie

Acciuga (ansjovisjes) met een dressing van balsamico

Gamba's met pepertjes, citroen, knoflook en peterselie

Artisjok gebakken met zwarte olijfjes en groene kruiden

Mediterrane gedroogde worst en ham

### Hoofdgerecht

Bijvoorbeeld...

Verse pasta met olijfolie, knoflook, peperoni en peterselie

**OF**

CousCous Andaluz met rode ui, knoflook, walnoten, rozijnen, koriander, komijn, sumak, zoete granaatappel...

Zeebaars op de huid gebakken in citroen/limoenboter

**OF**

Mals boerderij kippendij gestoofd met gepekeld citroen en Ras al Hanout

Gegrilde (seizoens) groenten als bloemkool, courgette, spruitjes, puntpaprika, koolraap, cavolo nero, haricots vert...

Kleurrijke salade van rauwe groenten als wortel, roodlof, radijs, komkommer, rettich, gele paprika...

### Nagerechtjes

Een tafel met vers fruit van de markt, diverse brownies, cakejes, chocolaatjes, bonbons etc.

Voor een gezelschap vanaf 11 gasten:

Huiskamer Lunch e 35 pp

Alle drankjes inclusief e 15 pp wijn, bier, alc.vrij bier, fris, water, bruiswater, koffie, thee

Drankjes apart kan ook

Cava & digestief op aanvraag

Gezelschappen kleiner dan 11 gasten vragen wij e 385 voor de HuiskamerLunch

**Je hebt altijd de Kookerij exclusief voor jezelf!**