

# Bittergarnituren mei'17

## Koud:

### **Standaard koude bittergarnituur mix:**

- Jong belegen kaas
- Boerenleverworst
- Grillworst
- Haring op roggebrood
- Rookvlees met ei
- Mortadella met augurk

### **Luxe koude bittergarnituur mix:**

- Gevulde eieren
- Tunnbrød met ger. zalmfilet en heksenkaas
- Oude kaas (Reypenaer) met Amsterdams uitje
- Wrap met Parmaham en pesto
- Cupjes met Ardennerpaté
- Canapé met filet Americain

### **Tunnbrød rolletjes aan een stokje mix:**

- Kalfscarpaccio met Parmezaanse kaas en truffelcrème en nootjes
- Parmaham met tomaten tapenade
- Huisgerookte zalmfilet met heksenkaas
- Gerookte kipfilet met groene pesto
- Filet Americain met rode ui en kappertjes

### **Mini Focaccia met rozemarijn mix:**

- Huisgerookte zalmfilet met heksenkaas en sla
- Boerenachterham en Goudse kaas met tomaat, komkommer en basilicum dressing
- Gerookte kipfilet met walnoten, pesto en sla
- Brie met pijnboompitten, sla, tomaat en honing dressing
- Rosbief met rode ui, zout, peper en sla

### **Luxe stokbroodhapjes (plakjes stokbrood belegd) mix:**

- Parmaham en zongedroogd tomaatje
- Huisgerookte zalmfilet met heksenkaas
- Romige brie met walnoot
- Ardennerpaté met kaneelappeltje
- Gerookte forelfilet met citroenmayonaise
- Filet Americain met rode ui

### **Gevulde eieren**

### **Luxe amuse (diverse mogelijkheden in overleg)**

### **Schaaltjes knoflookolijven**

## **Warm:**

### **Warme bittergarnituur mix:**

Bourgondische bitterballen, vlammetjes, balletjes gehakt, nasihapjes, bamihapjes, frikadel, kipnuggets en kaashapjes met sausjes

**Bourgondische bitterballen** met mosterd

**Butterfly garnalen** met chili saus

**Gehaktballetjes** (ambachtelijk, 30 gram) met sausjes

**Mini bladerdeeghapjes** (kip-kerrie, ham-kaas, saucijs)

**Sparerib gemarineerd** (enkel botje)

**Mini Oosterse gemarineerde kipspiesjes** ( 25 gram)

3 verschillende soorten met Japanse Yakitori-saus,  
Thaise Red Curry-saus en Singapore-saus.

**Canapé gevuld met Pulled Pork** aangemaakt met teriyakisaus