

Menu CATERING Mei 2012

broodje	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Ricotta met kruiden & verse groenten	30 GESLOTEN	01 GESLOTEN	02 Steak Tartare Slaatje Frieten	03 Varkensstoofvlees "Archiduc" Aardappelen "Lyonnais"	04 Tongrolletjes met zalm Spinazie, Nantua Aardappelpuree
Beenham, mosterd en zuurkool	07 Blinde vink Wortelpuree Vleesjus	08 Gevogeltebrochet met dragon Witloofsalade Natuuraardappelen	09 Orloffgebraad Groentenmengeling Kroketten	10 FAIR TRADE Runderreepjes met ananas en kokos Curry en rijst	11 Heekhaasje "Thermidor" Natuuraardappelen
Scampisalade, look & peterselie	14 Cordon blue Erwten en wortelen Natuuraardappelen	15 Koninginnehapje van gevogelte Puree	16 Hamburger Tomatensla Dennenaardappelen	17 GESLOTEN	18 GESLOTEN
Kip "Andalouse"	21 Boerenworst Appelmoes Gekookte aardappelen	22 Varkenshaasje met spek Stroganoff Rösti's	23 Waterzooi van kip, Groentenjulienne Natuuraardappelen	24 Ardens gebraad Duo van boontjes Mosterdsausje Gebakken aard	25 Kabeljauwhaasje Witloof en venkel Puree
Garnalensalade, appel en curry	28 GESLOTEN	29 Boomstammetjes Bloemkool in witte saus Natuuraardappelen	30 Gyros Tomaat en port Rijst	31 Gepaneerde kalkoenschnitzel "Rustica" Pasta	01 Roodbaarsfilet Rode pesto en brocoli Duchesse

Quiche van de maand : Zalm, appel, komkommer en bintje