

Pastabuffet

zowel met kerst als oud en nieuw !!

Keuze uit 4 bereidingen te kiezen
voor het hele gezelschap 14,00

- pasta pancetta, boschampignons & truffel
- pasta pescatore (zeevruchten, verse vis & schelpen)
- cannelloni fiorentina (spinazie en ricotta)
- cannelloni al carne (kalfs en ricotta)
- pasta Carbonara (pancetta, ei, look & pecorino)
- tortelloni al parma (spinazie, room & prosciutto parma)
- pasta gamberetti (bisque en rivierkreeftjes)
- pasta gerookte zalm, spinazie en mascarpone
- penne all'arrabiatta (pikant)
- piatto pollo (kip & gegrilde groenten)
- ravioli al carne
- ravioli met aubergine, kerstomaat

Deze bereidingen zijn ook apart te verkrijgen per persoon

Voorgerechten

- Tonijn, zwaardvis en zeeduivel in zachte marinade, venkel, zoete puntpaprika en pomelmoes 14,50
- Vitello Sgombro (koud), zacht gegaard kalfslede, makreelsaus € 13,00

Tussengerechten

- Bisque noordzeegarnalen, dragon, grappa Nebbiolo di Barolo 7,50/L
- Roodbaars, gamba, inktvis, coulis tomaat en rivierkreeft, polenta, salame napoli € 12,50
- Mergpijp, tomatenpersillade, desembroodje van appel 10,50

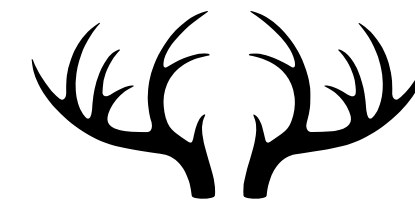
Hoofdgerechten

- Pladijs in korst van Parmigiano en basilicum, citroencreme, groene groenten in salmoriglio € 18,00
- Parelhoen 'Rossini', geroosterde kriel, pompoen 21,50

Desserts

- Appelkrokant, panna cotta 74% chocolade € 7,00
- Ijsbuche Tradition Alexamer € 11,00/4pers
- Tirami su € 4,00

Wij wensen u alvast
een prettige kerst
en smaakvol 2019
★
La Dolce Maremma



La Dolce
Maremma

Kerst- en
nieuwjaarsuggesties
★
2018-2019

Graag ontvangen wij uw bestelling
Kerst: uiterlijk voor 15 december
Nieuw: uiterlijk voor 22 december

Openingsuren feestdagen
24 december & 31 december: 9h30 – 17h00
25 december & 1 januari: 9h30 – 12h00
26 december gesloten
2, 3 & 4 januari gesloten

Terug open 5 januari 2019

★
Rijselstraat 40 • 8200 St.Michiels Brugge
Tel. 050 67 03 17
info@ladolcemaremma.be
www.ladolcemaremma.be

Keuzemenu kerst en nieuw 2018 – 2019

Tonijn, zwaardvis en
zeeduivel in zachte marinade,
venkel, zoete puntpaprika en pompelmoes
of
Vitello Sgombro (koud),
zacht gegaard kalfslende, makreelsaus

Bisque noordzeegarnalen, dragon,
grappa Nebbiolo di Barolo

of

Mergpijp, tomatenpersillade,
desembroodje van appel

of

Roodbaars, gamba, inktvis, coulis tomaat en
rivierkreeft, polenta, salame napoli

Parelhoen 'Rossini'

Geroosterde kriel, pompoen

of

Pladijs in korst van Parmigiano en basilicum
Citroencreme, groene groenten in salmoriglio

Appelkrokant, panna cotta 74% chocolade

of

Ijsbuche Tradition Alexamer

Volledig menu: 41 pp
Menu zonder warm tussengerecht: 36 pp

Menu met wildgerecht
als hoofdgerecht: 4,50 pp supplement

Menu met kreeftbereiding
als hoofdgerecht: 6,50 pp supplement

Bij afhaling van de menu's
krijgt u van ons een handleiding
mee met alle uitleg en baktijden
om uw gerechten zo optimaal mogelijk
op tafel te zetten.

Voorgerechten en tussengerechten
zijn reeds op bord gedresseerd
alsook de desserts.

Bijkomende wildgerechten

Filet van Hinde, oude balsamico en sangiovese
Assortiment wintergroenten,
krieltjes met Lardo 22,50

Filet van everzwijn, truffelroom
Assortiment wintergroenten,
krieltjes met Lardo 17,50

Kreeftbereidingen 38,00

Kreeft van 500/600 gram,
pasta wordt bij de warme kreeftbereidingen voorzien

Kreeft gegrild met truffel & prosecco
of
Ovengeroosterde kreeft onder pestokruidenkorst,
tomaatbieslook botersaus
Of
Salade van kreeft, mango & groene appel

Kaas en charcuterieplank

(vanaf 4 pers) 15,50 pp
• 7 soorten charcuterie Alto Adige
• 5 soorten kazen uit Piëmonte en Maremma
• Huisgebakken brood
• Vers fruit, olijven & noten

Kaasplank

(vanaf 4 pers) 11,50 pp
• Assortiment van 6 verschillende kaassoorten
• Vers fruit & noten
• Huisgebakken brood

Menu kinderen

Per i piccoli

Tomaat/pompoensoep met pastaringetjes
of

Bisque noordzeegarnaal

Kipfilet pizzaiolo, pasta met boter en tomaat
of

Tongrolletjes met spinazie en geplette aardappel

Duo pannacotta vanille en chocolade

16,50