

Pastabuffet

zowel met kerst als oud en nieuw !!

Keuze uit 4 bereidingen te kiezen
voor het hele gezelschap € 15,00/persoon

- pasta pescatore (zeevruchten, verse vis & schelpen)
- cannelloni fiorentina (spinazie en ricotta)
- cannelloni al carne (kalfs en ricotta)
- pasta Carbonara (pancetta, ei, look & pecorino)
- Orrechiette al pesto genovese
- tortelloni, geklaarde boter, prei en hazelnoten
- 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, hazelnoot

Deze bereidingen zijn ook apart te verkrijgen
per persoon

Voorgerechten

- Carpaccio Hertefilet - gecarameliseerde noten -
creme van schorseneer € 14,00
- Praline van krab en tomaat - basilicum-olie -
gel van citrus € 14,50

Tussengerechten

- Aqua Pazza van Noordzeevis
en schaaldieren € 14,00
- Basilicumgnocchi - confijt van kerstomaat
en gorgonzola - rivierkreeft € 12,50
- Taglioline - truffel -
Pecorino Stagionato tartufo € 9,00

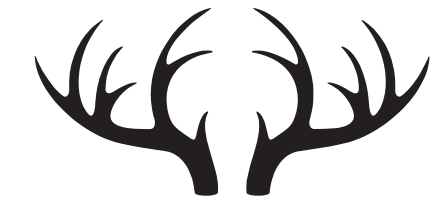
Hoofdgerechten

- Parelhoen - druiven en paddestoelen -
krokante pompoenpolenta € 17,00
- Vlaswijting - selder en Taggia-olijven - met ricotta
en spinazie gevulde soes € 17,00
- Filet van Hert - balsamico en kweepeer - rode
bietentaart - krokante pompoenpolenta € 21,50

Desserts

- Ijsbuche Tradition Alexamer € 11,40/4pers
- Gegrilde abricos - witte chocolade -
amandel € 8,50
- Tirami su € 4,00

Wij wensen u alvast
een prettige kerst
en smaakvol 2020
★
La Dolce Maremma



La Dolce
Maremma

Kerst- en
nieuwjaarsuggesties
★
2019-2020

Graag ontvangen wij uw bestelling
Kerst: uiterlijk voor 16 december
Nieuw: uiterlijk voor 23 december

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

Terug open 4 januari 2020

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

Keuzemenu kerst en nieuw 2019 – 2020

Carpaccio Hertefilet - gecarameliseerde noten -
creme van schorseneer

of

Praline van krab en tomaat -
basilicum-olie - gel van citrus

Aqua Pazza van Noordzeevis en schaaldieren
of

Basilicumgnocchi - confijt van kerstomaat
en gorgonzola - rivierkreeft

of

Taglioline - truffel - Pecorino Stagionato tartufo

Vlaswijting - selder en Taggia-olijven -
met ricotta en spinazie gevulde soes

of

Parelhoen - druiven en paddestoelen -
krokante pompoenpolenta

of

Filet van Hert - balsamico en kweeper -
rode bietentaart - krokante pompoenpolenta
(suppl € 5.50)

Gegrilde abricoes - witte chocolade - amandel
of

Ijsbuche Tradition Alexamer

Volledig menu: € 43.- pp
Menu zonder
warm tussengerecht: € 39.- pp

Menu met wildgerecht als
hoofdgerecht: € 5,50 pp supplement

Menu met kreeftbereiding als
hoofdgerecht: € 7,50 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.

Kreeftbereidingen 39,50/persoon

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

Menu kinderen

Per i piccoli

Tomaat/pompoensoep met verse pastaringen

Of

Bisque noordzeegarnaal

Kipfilet pizzaiolo, pasta met boter en tomaat

Of

Tongrolletjes met spinazie en geplette aardappel

Duo pannacotta vanille en chocolade

16,50 / kind

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 5 verschillende kaassoorten
- Vers fruit & noten
- Huisgebakken brood