



## Suggesties voor Kerstmis

### **Aperitief**

*Assortiment warme hapjes :*

*Plateau met 20 stuks: Pizza, quiche, worstenbroodje, vidée met ham, kaas of garnaal*  
*Aperitiefstengels (zakje met 9 stuks: kaas, maanzaad, sesamzaad)*

### **Brood**

*Oesterbrood (wit of grof),*

*Kerststolle, Rozijnenbrood, Notenbrood, Briochebrood*

*Onze ambachtelijke baguettes (wit), Franshoeve baguettes (licht grof),*

*Notenbaguettes ( met rozijnen), Vijgenbaguettes*

*Kerstboombrood wit of grof (bestaat uit 10 mini pistolets)*

### **Dessert**

**BUCHE** (4, 6, 8 of 10 personen) :

*\* Slagroom (biscuit, slagroom & framboosjes, afgewerkt met rood fruit)*

*\* Mokka- of vanillecrème*

*\* Truffel (chocolade biscuit met chocolade mousse & slagroom)*

**TAARTEN** (4 of 6 personen) :

*Javanais, Misérable, Sacher, Notentaart*

*Aztec (sabayon van cappuccino & walnoten biscuit), Mousse framboise*

*Sablé verse frambozen of rood fruit, Crème citron, Mousse citron*

*Kerstboom bladerdeeg (enkel voor 5 personen) :*

*met verse frambozen of rood fruit*

*Open appeltaart (4 of 6 personen)*

*Gesloten krikentaart (4, 6 of 10 personen)*

**POTTEN** (5 personen) vanaf 10u:

*Crème brûlée, Riz-condé met krieken & abrikozen, Chocolade mousse*

**ONS UITGEBREID ASSORTIMENT SOIREES** (kleine patekes) **& PATEKES**

### **Bij de koffie**

*Dessertkoekjes, Financier (zachte cakejes), Boterletter staaf,*

*Kougloff (vanillecake), Amandelcake, Pralines Delrey, Petit Fours*