



Suggesties voor Oud & Nieuw

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 in HARTVORM (enkel voor 5 personen):

** Mokka- of vanillecrème*

** Bladerdeeg met verse frambozen of rood fruit (ook in kerstboomvorm)*

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

Open appeltaart (4 of 6 personen)

Gesloten krikentaart (4, 6 of 10 personen)

POTTEN (5 personen) vanaf 10u:

Crème brûlée, Riz-condé met kriecken & abrikozen, Chocolade mousse

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

Bij de koffie

Dessertkoekjes, Financier (zachte cakejes), Boterletter staaf,

Kougloff (vanillicake), Amandelcake, Pralines Delrey, Petit Fours