



Italiaanse bruiloft

Voor het Italiaanse bruiloftdiner trappen we af met grote borrelplanken, waarna er om de zoveel tijd nieuwe gerechten op tafel verschijnen. Onderstaand menu is er om een indruk te krijgen van de mogelijkheden, maar kan ook naar wens op maat worden ingericht.

Antipasti:

- Lange borrelplanken met Italiaanse charcuterie, Italiaanse kazen, groene en Taggiasche olijven, bruschette met tomaat, buffelmozzarella en basilicum
- Bresaola met geitenkaas dressing óf klassieke Vitello tonnato óf Carpaccio
- Carpaccio van zwaardvis met venkel en sinaasappelvinaigrette
- Salade Caprese: Buffelmozzarella met tomaatjes en basilicum

Pasta's

- Cannelloni met ricotta, bospaddestoelen, spinazie en verse truffel óf Lasagne alla Bolognese
- Eén van onderstaande pasta's:
 - Carbonara [ei, parmezaanse kaas, room, spek, peterselie]
 - Putanesca [tomatensaus, olijven, kappertjes, pancetta, peterselie]
 - Salmone [Pasta zalm witte wijnroomsaus met dille en cherrytomaat]
 - Funghi [Eekhoortjesbrood, kastanjechampignons, room, walnoten, peterselie]
 - Gnocchi Sorrentina [Saus van gepofte cherrytomaat, basilicum, buffelmozzarella]
 - Scampi [Garnalen zongedroogde tomaat, rucola]

Hoofdgerechten

- Saltimbocca alla Romana van kalfsvlees óf Lamskotelletjes met gremolata
- Zeebaars met tomatencrunch en saus van witte wijn, cherrytomaatjes en kappertjes
- Parelhoen met paddestoelen, zwarte knoflook, hazelnoot en saus van eekhoortjesbrood

Bijgerechten

- Lauwwarme broccolisalade met parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Lauwwarme salade van gegrilde courgette en aubergine met munt-balsamico dressing

Desserts

- Tiramisù
- Pannacotta met rode vruchten

De prijs van het menu komt op €60 per persoon. Dit is inclusief btw