

**TAPAS CATERING
HERFST - MENU - OTOÑO**



APERITIVO

Bestel minimum 1 dag op voorhand

Charcuterieschotel € 12/pp - 120g/pp

Huisgemaarineerde olijven / Picos (korte broodstengels) / Chorizo Ibérico / Salchichon Ibérico / Manchego kaas / Jamon Serrano Reserva (of Jamon Ibérico Cebo + € 2)

MENU OTOÑO van 6/10 t.e.m. 16/12

Bestel minimum 3 dagen op voorhand

Kies 5 tapas uit onderstaande lijst voor het hele gezelschap € 35/pp

Coca con cebolla morada, queso de cabra y tomillo - Warm serveren

Catalaans brood / uien / tijm / geitenkaas

Sopa de apio verde, manzana y nueces - Warm serveren

Soep van groene selder / appel / walnoot / dille

Bomba de arroz con setas, queso y tapenade de trufa - Warm serveren

Gefrituurde, gevulde rijstbal / champignons / truffel tapenade

Ensalada de otoño con calabaza y Jamon Ibérico - Koud serveren

Herfstsalade van pompoen / rode biet / rucola / Ibérico ham / dressing

Verduras al horno - Warm serveren

Geroosterde wortel / schorseneer / rode ui / tijm

Rape frito en costra de chorizo, panko y hierbas de salvia - Warm serveren

Gebakken lotte / chorizo / salie / panko

Torre de nabos y berenjenas gratinadas - Warm serveren

Gehakt / tomaat / aubergine / raap / kaas

Trinxat con alioli - Warm serveren

Gebakken aardappel / savooikool / spek / look / pimentón

Guiso con pollo, gambas y picada - Warm serveren

Stoofpotje / kip / gamba / picada (amandel, chocolade, saffraan)

Estofado de cerdo - Warm serveren

Varkensschouder / abrikoos / salie

Plaats uw bestelling via catering@buengusto.be en haal deze af in onze winkels in: Sint-Gillis-Dendermonde (van woe t.e.m. zat), Opwijk (van woe t.e.m. zat) en Puurs (enkel op zaterdag).

Info over allergenen in onze gerechten kan u steeds telefonisch of per mail aanvragen en vindt u in onze winkels, vraag ernaar aan de kassa. Bij elke bestelling krijgt u ook eenvoudige instructies mee hoe u de tapas best serveert.