



# AFHAALMENU WEEK 12

20, 21 en 22 maart

## FRANS MENU DRIE-GANGEN

*Inclusief een fles rode wijn per 2 personen.*

### Voorgerecht

Paté de campagne van parelhoender waarbij huisgemaakte piccalilly.  
Boter met pruimen en zeezout en boerenbrood erbij geserveerd.

### Hoofdschotel

Boeuf bourguignon van zacht gestoofd rundvlees, groenten, knoflook en kruiden met rode wijn als excellente toevoeging. Hierbij een gratin van aardappel met Gruyère kaas gegratineerd en een frisse groene salade.

### Dessert

Klassieke vanille flan met compote van Aronia bessen uit de Friese wouden.

€ 25,-  
p.p.

OF

## HORS D'OEUVRE (KOUDE LUXE VLEES EN VIS SCHOTEL)

*Vanaf 4 personen. Inclusief een fles witte wijn per 4 personen.*

€ 12,50  
p.p.

Van de chef! Al deze menu's worden met zorg voor u bereid en vanzelfsprekend met de hoogste aandacht voor hygiëne, volgens de richtlijnen. Alleen de hoofdgerechten dienen thuis verwarmd te worden. Geen moeilijk gedoe hoor, wij maken het u zo gemakkelijk mogelijk.

Reserveer je menu via: [info@petitbistro-sneek.nl](mailto:info@petitbistro-sneek.nl) of

0515 433460 of 06 51447875 Jan Gerard van der Wal.