



AFHAALMENU WEEK 13

27, 28 en 29 maart

FRANS MENU DRIE-GANGEN

Inclusief een fles rode wijn per 2 personen.

Voorgerecht

Rouleau van kwartel waarin noten en abrikozen, erbij een verrukkelijke mayonaise met trompet de la morte paddenstoelen. Boter met kruiden en citroen en boerenbrood.

Hoofdschotel

Blaquet de veau, kalfsvlees in roomsaus waarin anjischampignons en knolselderij. Hierbij geserveerd een aardappeltaart en gebraseerde witte kool.

Dessert

Tarte tatin van appel met karamelsaus (vanille-ijs eventueel zelf toevoegen).

€ 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 of

0515 433460 of 06 51447875 Jan Gerard van der Wal.