



AFHAALMENU WEEK 14

3, 4 en 5 april

FRANS MENU DRIE-GANGEN

Inclusief een fles rode wijn per 2 personen.

Voorgerecht

Slaatje van Noordzeekrab, waarin cornichons, kruiden, ei, aardappel aangemaakt met huisgemaakte mayonaise. Boter met dragon en knoflook en boerenbrood.

Hoofdschotel

Confit de canard (gekonfijte eendenpoot) met sinaasappelsaus, venkel met knoflook en tijm en geprakte aardappel waarin Franse sjalot..

Dessert

Chocoladetaart waarin kastanje en pijnboompitten, erbij geserveerd vanillesaus.

€ 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.