

GASPÁR

- bistro -

GASPÁR VOOR THUIS IS WEER TERUG.

STEL ZELF NU JE 3 GANGEN KEUZEMENU SAMEN VOOR 26,5 EURO. (VOOR, HOOFD EN NAGERECHT)
ALLE GERECHTEN ZIJN UITERAARD OOK LOS TE BESTELLEN.

GEEF VAN DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG VOOR 19.00 UUR, TELEFONISCH OF VIA WHATSS APP (06-24160442) JE
BESTELLING DOOR, EN KOM DEZE DEZELFDE DAG OPHALEN TUSSEN 17.00 UUR EN 19.45 UUR. VOORUIT BESTELLEN MAG
UITERAARD OOK.

LIEVER THUISBEZORGD? BESTEL DAN VIA BRENGMENU.NL

MENU 11-2 TOT EN MET 21-2

SNACKS

GROENE OLIJVEN 3.75

SERRANOHAM 24 MAANDEN - 80 GR 7

3 GANGEN 26.5 EURO

VOOR

RUNDERCARPACCIO OUDE KAAS - RUCOLA - TRUFFELMAYO - GEFRITUURDE KAPPERTJES 9

HUISGEMAAKTE PATÉ DE CAMPAGNE BRIOCHE - GEGRILDE ZURE BOM - PICCALILLY 9

RILETTE VAN GEROOKTE MAKREEL ROGGE CRACKER - TAFELZUUR 9

PASTEITJE PADDENSTOELEN RAGOUT - TRUFFEL - KRUIDENSLAATJE 8

HOOFD

EENDENBORST AARDAPPELTAART - RODE KOOL - SPECERIJENJUS 16

SKREIFILET (WINTERKABELJAUW) PADDENSTOELEN - KROKETJES VAN PAELLA -
SCHAALDIERENJUS 16

RISOTTO MET GEPOFTE AUBERGINE - KALAMATA OLIJVEN - ROZEMARIJNKAAS - KAPPERTJES -
WINTERPOSTELEIN 15

NA

KOFFIECRÈME AMANDELCAKE - PECANKRUIJM - CHOCOLADE IJS 5

SPECIAAL VOOR VALENTIJN

OESTERS ZEEUWSE CREUSE - MET CITROEN, SJALOT EN RODEWIJN AZIJN PER STUK 3.5
- "CEVICHE STIJL" PER STUK 4

VERWARM INSTRUCTIES

PASTEITJE

1. VERWARM DE RAGOUT IN EEN PANNETJE MET EEN KLEIN BEETJE WATER.
2. BAK HET PASTEI BAKJE 4 MINUTEN OP 180 GRADEN.
3. SCHEP DE RAGOUT IN HET PASTEI BAKJE, EN LEG DAAROP HET KRUIDENSLAATJE.

VERWARM INSTRUCTIES

EENDENBORST

1. BAK DE EENDENBORST OP MATIG VOOR, RONDONOM BRUIN EN KROKANT. DE EEND IS AL GAAR EN HOEFT DUS ALLEEN MAAR WARM TE WORDEN. ALS DE EEND WARM IS, DRAAI HET VUUR VAN DE PAN UIT EN LAAT DE JUS IN DE NOG WARME PAN SMELTEN.
2. VERWARM HET AARDAPPELTAARTJE VOOR 10 MINUTEN IN DE OVEN OP 180 GRADEN.
3. VERWARM DE RODE KOOL IN EEN PANNETJE OP LAAG VUUR OF DE MAGNETRON.

VERWARM INSTRUCTIES

SKREIFILET

1. VERWARM DE PADDENSTOELEN EN KROKETJES, 10 MINUTEN IN DE OVEN OP 180 GRADEN.
2. LEG NA 4 MINUTEN DE SKREIFILET ER BIJ.
3. **DE SAUS KUN JE IN EEN PANNETJE OF MAGNETRON VERWARMEN.**

VERWARM INSTRUCTIES

RISOTTO

1. VERWARM DE RISOTTO MET EEN BEETJE WATER IN EEN PANNETJE OP LAAG VUUR. DE RISOTTO MAG SMEUIG EN LOPEND ZIJN ALS DEZE WARM IS. VOEG INDOEN NODIG, MEER WATER TOE.
2. SCHEP IN EEN BORD EN GARNEER MET DE KAAS, KAPPERTJES, OLIJVEN EN **POSTELEIN**.