

# TAPAS DINER

## **Koude gerechten**

Boerenbrood met aioli, pesto en tapenade van  
geroosterde paprika

Brioche broodje met roastbeef en truffelsaus

Geroosterde tomaat met Spaanse serrano ham  
gevuld met rucola en mozzarella

Watermeloen met gemarineerde zalm en wasabi

## **Warme gerechten**

Naanbrood met Indiase kip en chutney

Black Angus burger met bacon, tomaat en cheddar

Varkenshaas souvlaki met munt, tomaat,  
knoflook en rode rijst

Quiche Lorraine met spekjes en Emmertaler

Strudel van rundergehakt met preiselbeeren

## **Dessert**

Crème caramel met verse bosvruchten



# BEREIDINGSWIJZE WARME GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 110 graden.
2. Plaats de gerechten met schaal en folie in de oven.

Let op! De schalen waar de gerechten op liggen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie er omheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

3. Verwarm de gerechten gedurende 45 minuten.

## EETSMAKELIJK!