

'Italië, het land van de pizza, pasta en Limoncello. Maar ook het land van de scooters, voetbal en natuurlijk de Paus in zijn eigen stadstaatje. Geen wonder dat 'La Bella Italia' bij velen favoriet is. Bergen, laagland, kilometerslange zandstranden en tientallen binnenmeren. Geen vakantieoord biedt haar bezoeker zoveel variatie als Italië.

Wij nemen jou dit weekend graag mee naar Italië. Nergens in Europa is de keuken nog zo typisch bewaard gebleven als in Italië. Elke stad of streek heeft zijn eigen specialiteiten waarbij 'fatto in casa' (huisgemaakt) hoog in het vaandel staat. Dit sluit perfect aan bij onze keukens, alles vers en huisgemaakt. We werken met verse producten en onze chef-kok wil jullie graag zijn mooiste gerechten van Italië laten zien. Jullie beginnen met een antipasti plateau met onder andere de klassieke carpaccio, frisse bruschetta en vers gebakken focaccia. Warm ondertussen de oven voor om vervolgens te genieten van onder andere een heerlijke lasagne van zalm en Napolitaanse pizzaiola (anders dan de naam doet vermoeden, heeft steak pizzaiola maar weinig te maken met pizza). Als afsluiter nog twee Italiaanse klassiekers, droom even weg naar een terras aan de cinque terre en geniet van het dessert; tiramisu en limoncello cheesecake.

Bij de Italiaanse proeverij hebben wij ook nog een paar muzieksuggesties. Denk hierbij aan Eros Ramazzotti, Laura Pausini en Andrea Bocelli.

Laat het smaken en een heerlijke Italiaanse avond gewenst!

Team Dufais catering & events

MENUKAART

ITALIAANSE

PROEVERIJ





BEREIDINGSWIJZE WARMERECHTEN:

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 en de folie eromheen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie eromheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

3. Verwarm de gerechten gedurende 40 minuten.

ANTIPASTI PLATEAU

- Minibroodjes met verse paprika tapenade, pesto & aioli
- Licht geroosterde beef carpaccio met rucola, pesto en Grana Padano kaas
- Romeinse salade met asperges, Parmaham, Parmezaanse mayonaise en een kwarteleitje
- Pasta di Orzo salade met zongedroogde tomaatjes, sesamolie en een bonbon van geroosterde tonijn
- Geroosterde focaccia met knoflook, paprika, Spianata Romana en kalfspastrami

WARMERECHTEN

- Kabeljauwfilet met dragon, tagliatelle en pancetta met wilde spinazie
- Kalfsschnitzel met prosciutto, salie, kaasfondue, Milanise risotto en aubergine
- Gebraiseerde parelhoen gevuld met paddenstoelen en truffel
- Roseval aardappel uit de oven met rozemarijn en gefrituurde Romanesco
- Zacht gestoofde rundersukade met knolselderijpuree, rode bietjes, balsamico siroop en zoete aardappel met tapenade en zure room

DESSERT

- Trifle met merengue, vanilleroom en frambozen
- Tiramisu met Amaretto, mascarpone, amandelcrunch en blauwe bessen

