

Waarom neem ik je graag mee naar Spanje? Ik ben zelf graag in Barcelona. Ik geniet van de culinaire festivals, het struinen langs tapasbars en late soupe's op prachtige pleintjes. Genoeg inspiratie om er dit weekend iets leuks en lekkers van te maken.

Jullie beginnen met een fijne koude tapas proeverij met o.a. zomerse geschroeide zalm met limoen en sinaasappel, fijne Spaanse serranoham en Angus carpaccio op een manier, zoals jullie hem niet eerder gegeten hebben.

Daarna warme gerechten om te delen gewoon bij jullie uit de oven wanneer dat uitkomt. Onder andere malse entrecote met salie en rozemarijn, kruidige lam empanadas met cranberries en zacht gegaarde roodbaarsfilet.

Als afsluiting nog 2 heerlijke dessertjes.

Wij kijken weer uit naar volgende week!

Groeten Marcel Vergeer  
Chef-kok Dufais catering & events



# MENUKAART

# SPAANSE

# PROEVERIJ

 **Dufais**  
catering & events



## BEREIDINGSWIJZE WARMER GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 100 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 40 minuten.

## EETSMAKELIJK!

## KOUDE TAPAS GERECHTEN

- Watermeloen met in sinaasappel en limoen en gemarineerde zalm
- Soba noedels met pesto en gerookte Spaanse Serrano ham
- Bruschetta met gemarineerde varkensfilet, geroosterde paprika en knoflook olijven
- Angus biefstuk met druiven tapenade, balsamico siroop en manchego kaas

## WARMER TAPAS GERECHTEN

- Gestoofde roodbaarsfilet met gebakken tomaatjes en paella sushi
- Entrecote met kruidige boter, peperbessen en patatas bravas
- Spaanse aardappeltortilla, empanadas met lamsgehakt en paprikasalsa
- Kip met chorizo-knoflookchampignons en romige sherry saus

## DESSERT

- Crema Catalana met verse bosvruchten
- Pure chocolade mousse met amandelcrunch met licor 43

