



MENUKAART

ZUID-AMERIKAANSE
PROEVERTIJ



 **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 GERECHTEN

Groene salade met krokante lamsrugfilet en gefrituurde zoete allumettes aardappeltjes
Bladerdeeg met op barbecue gerookte gamba en kreeftenmayonaise

Op de barbecue geroosterde Picanha met gerookte knoflookcrème en pistachenootjes
Maistortilla met guacamole, zacht gegaarde pulled procureur en een salsa van geroosterde tomaatjes

WARMER TAPAS GERECHTEN

Geroosterde Argentijnse entrecote met chimichurri saus

Gepofte aardappel en gegrilde groente spies
Op eikenhout licht gerookte makreel, zure room en een rucola-chorizo stampotje

Empanadas met rundvlees en rozijnen-espresso risotto en een burrito van groene kool met noten, mais en kaas

Tortilla met kruidige kip, rode rijst met munt en chili con carne

DESSERT

Kokosmousse met pina colada, witte chocolade en verse ananas

Cafe crème karamel met sinaasappel

