



Onze verwennerij begint met een unieke catering voor de eindejaarsdagen. Chef Franco en C^o kiezen voor kwalitatieve, Slow Food keuken'. Artisanale kwaliteit, gemaakt met verse ingrediënten. De smaakvolle gerechten worden fijn gepresenteerd en 70 % afgewerkt voor u. U hoeft thuis enkel nog op te warmen en ervan te genieten .

TRAITEUR AFHAAL GASTRONOMIA EINDJAARSGERECHTEN

Dinsdag 24/12/2019 en Dinsdag 31/12/2019

Voorgerechten

- | | |
|--|------|
| Pijlinktvisjes gevuld met pesto van zeevruchten en koriander, caponata van zuiderse groenten | € 14 |
| Tartaar van blauwvintonijn, courgettebloem, dressing van tijm, mousse van paprika | € 16 |
| Verse koningskrab, polpette van kingkrab, avocado | € 14 |
| Rundstartaar van het Fassone rund uit Piemonte gehakt met het mes, bereid met Cipriani dressing, straciatella van gerookte burrata (eigen invoer van het top rundsvlees) | € 14 |
| Mijn verse "spiga" pasta gevuld met truffel in een velouté van Grana Padana en verse truffel | € 15 |



TRAITEUR AFHAALGERECHTEN SPIGACASA CATERING

Hoofdgerechten

Roulade van kalfsfilet, gevuld met ragout van Chianinarund, oversmolten met scamorza, gesauteerde spinazie, geroosterde aardappeltjes, mosterd – rozemarijnsaus.	€20
Krokant gebraden Kalfs-hartzwezeriken, agrodolce saus van Balsamico en Laurier en chardonnay-azijn, aardappel frico	€23
Gelakte en 24h gegaarde buikspek van porchetta op Toskaanse wijze, vulling van venkel en tijm, saus van graanmosterd- en dragon, geroosterde aardappeltjes.	€22
Hertenkalf-filet, oesterzwammen, reductie van wildjus & barolo en kruidnagel, zalf van pastinaak, truffelpasta "Spiga"	€26
Op vel gegaarde zeebaars, saus van gerookte Petrelli-tomaten & basilicum, spinazieflan met kingkrab	€ 21

**Bestellingen enkel te plaatsen via e-mail info@spigadoro.be
U krijgt bevestiging. Afhaal mogelijk 24 en 31/12 (van 15.00 tot 18.00 uur)**