

# Kerstmenu 2011 Vlees

## Aperitief

### Brood

- \* een selectie eigengebakken Italiaans brood met kruidenboter en olijven.

### Antipasti

- \* Buffelmozzarella met zongedroogde tomaat en olijfolie.
- \* Bresaola gevuld met een mousse van crème fraise en bieslook.
- \* Lonza - Champignons en spinazie gerold in varkenhaas.
  - \* Gemarineerde zalm.
- \* Coquille st. Jaques met een saus van citroen.
  - \* Garnalen cocktail.

(op verzoek kunnen we de viscomponenten vervangen door andere Antipasti)

### Pasta

- \* Gnocchetti met verse worst in tomatensaus.

### Hoofdgerecht (naar keuze)

- \* Ossenhaas of Ribeye of Entrecote

Met naar keuze een saus van:

Funghi - (Champignons) of Pepe verde - (Groene Peper) of Balsamico

### Dessert

- \* Chocolade taartje uit de oven met een zachte vulling, met daarnaast een mousse van aardbei.

Na het dessert kunt u kiezen uit een kopje koffie of thee

# Kerstmenu 2011 Vis

## Aperitief

### Brood

- \* een selectie eigengebakken Italiaans brood met kruidenboter en olijven.

### Antipasti

- \* Buffelmozzarella met zongedroogde tomaat en olijfolie.
- \* Bresaola gevuld met een mousse van crème fraise en bieslook.
- \* Lonza - Champignons en spinazie gerold in varkenhaas.
  - \* Gemarineerde zalm.
- \* Coquille st. Jaques met een saus van citroen.
  - \* Garnalen cocktail.

(op verzoek kunnen we de vleescomponenten vervangen door andere Antipasti)

### Pasta

- \* Risotto met courgette en garnalen.

### Hoofdgerecht (naar keuze)

- \* Gamba's gerold in spek uit de oven.

of

Zeebaars-filet met een saus van saffraan.

of

Kabeljauw-filet met een saus van witte wijn, ui en kappertjes.

### Dessert

- \* Chocolade taartje uit de oven met een zachte vulling, met daarnaast een mousse van aardbei.

Na het dessert kunt u kiezen uit een kopje koffie of thee

Prijs per persoon voor bovenstaand kerstmenu: € 45,00, voor bijbehorende wijnen verwijzen wij graag naar onze wijnkaart.

Restaurant Dal Baffo, Rademarkt 15 Groningen Tel.: 050 311 65 75