



Uw versspecialist **Saskia de Deckere**

Kerst 2023

Amusehapjes

- Zalmrolletje met komkommer • Gevuld eitje met zalm of avocado • Italiaanse hamrolletjes met pistache, dadels en munt
- Glaasje met paprikamousse en garnalen óf geitenkaas • Ricottamousse met vijgenconfituur en Italiaanse ham

Voorgerechten

- Zalmbonbon met geitenkaas, avocado en appel • Amuse van garnalen en avocado in 'n glaasje • Glaasje met burratamousse en meloenbolletjes met Italiaanse ham • Soep van witte wintergroenten of tomatensoep met balletjes • Garnaal- of kaaskroketten • Salade van geroosterde zoete aardappel met cranberry's en pecannoten • Portobello gevuld met spinazie en zoete aardappel • Ricotta-mascaronemousse met venkel en gerookte zalm in 'n glaasje

Hoofdgerechten

- Aardappelkroketjes • Parelhoen uit de oven met cranberry's in 'n zachte saus • Varkenshaas uit de oven gevuld met truffel met champignonsaus • Vol au vent van kip • Vol au veg • Kalkoenrollade gevuld met gedroogde cranberry's, pistache en appeltjes in 'n sjalottensaus • Bœuf bourguignon • Appeltjes gevuld met cranberry's • Stoofpeertjes op grootmoederswijze • Appelmoes of cranberrycompôte • Haricots verts omwikkeld met spek • Witlof gevuld met champignons • Rode kool met cranberry's • Aardappelknolseldergratin • Pommes duchesses van zoete aardappel



Tapas

- Kruidige bloemkoolroosjes met hummusdip • Geitenkaaspralines • Pralines van paté met balsamico • Wildpatéballetjes met speculaascrumble • Sticky kippenvleugels • Gekruide gehaktballetjes in een pittige veenbessensaus • Gehaktballetjes met truffel • Saltufo • Olijven • Dips met bijpassende grissini • Kletzenbrood

Salades

- Komkommer-dille • Pasta • Grieks • Krieltjes • Smos • Brunch • Krab • Garnalen • Kip • Quinoa • Waldorf • Spitse-ei-prei • Rode kool • Bietjes

Kazen

- Kaasjes voor in de oven • Truffelkaas • Aperitiefkaas • Dessertkaas • Groot assortiment geitenkaas, waar ook diverse hapjes mee zijn gemaakt.

Desserts

- Chocolademousse met frambozencoulis • Fruitsalade • Dessertkaas met appel-kaneel en rozijnen • Dessertkaas met geitenkaasje en cranberry's • Avocado-chocoladetaart • Limoncello/bosbessen tiramisu • Witte chocolade - en passievruchtenmousse

Bestellingen

(voor 19 december)

info@verswinkel-tivoli.nl of appje naar
06 - 54697643.

Telefoon 0114 - 312131

Openingstijden

Vrijdag 22 december > 08.30 - 17.00 uur
Zaterdag 23 december > 08.00 - 16.00 uur
Zondag 24 december > 10.00 - 15.00 uur

Vrijdag 29 december > 08.30 - 17.00 uur
Zaterdag 30 december > 08.00 - 16.00 uur
Zondag 31 december > 11.00 - 14.00 uur

**We wensen u
smaakvolle feestdagen!**
Saskia en haar versteam
Oude Zoutdijk 1 - Hulst