



Uw versspecialist **Saskia de Deckere**

Kerst 2024

Amusechapsjes

- Geitenkaaspralines of pralines van paté met balsamico óf speculaascrumble • Zalmrolletje met komkommer • Gevuld eitje • Gegrilde courgette met limoenricotta en gedroogde tomaatjes • Mini caprese spiesje • Peer met (blauwe) kaas omwikkeld met Italiaanse ham

Voorgerechten

- Zalmcarpaccio met honing-mosterd dressing • Vitello tonnato • Bietencarpaccio met fetaricottacrème • Zalmbonbon van geitenkaas, avocado en appel • Amuse van garnalen en avocado in een glaasje • Garnaal- of kaaskroketten • Soep van witte wintergroenten of tomatensoep met balletjes • Gevulde portobello

Hoofdgerechten

- Parelhoen uit de oven met cranberry's in een zachte saus • Varkenshaas uit de oven gevuld met truffel in champignonsaus • Eendenborstfilet in kersensaus • Kalkoenrollade gevuld met cranberry's, pistache en appeltjes in een sjalottensaus • Vol-au-vent van kip • Stooftjeertjes op grootmoederswijze • Appelmoes of cranberrycompôte • Haricots verts omwikkeld met ontbijtspek • Witlof gevuld met champignons • Rode kool met cranberry's • Aardappel-knolseldergratin • Gratin van zoete aardappel • Aardappelkroketjes • Hasselback (zoete) aardappel



Tapas

- Hummus- en fetadip •
- Geroosterde bloemkoolroosjes met Tahinidip • Italiaanse ham •
- Krabballetjes met knoflookmayonaise •
- Camembert voor in de oven •
- Gehaktballetjes in een pittige veenbessensaus •
- Saltufo • Olijven •
- Tapas assorti

Desserts

- Chocolademousse met frambozencoulis •
- Fruitsalade (geserveerd in een baby-ananas) •
- Avocado-chocoladetaart • Frambozentiramisu met limoncello en witte chocolade •
- Passievruchtenmousse

Salades

- Komkommer-dille • Pasta • Grieks • Krieltjes • Smos • Brunch • Krab • Tonijn • Garnalen •
- Gerookte zalm • Kip • Quinoa • Waldorf • Spitsei-prei • Rode kool • Bietjes • Groente-allerlei

Kazen

- Cheddar met appel, kaneel en rozijnen • Truffelkaas •
- Geitenkaasje versierd met bloemetjes, fruit, cranberry's, omwikkeld met spek •
- Bladerdeeghapjes gevuld met geitenkaas •
- Bakgeitenkaasje omwikkeld met zalm

Bestellingen

(voor 18 december)

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

Telefoon 0114 - 312131

Openingstijden

Maandag 23 december > 08.30 - 17.30 uur

Dinsdag 24 december > 08.30 - 15.30 uur

Maandag 30 december > 08.30 - 17.30 uur

Dinsdag 31 december > 08.30 - 15.00 uur

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