

Borrelhappen van Aan de Amstel

5 happen voor € 9,- p.p., 6 happen voor € 11,- p.p. etc.
minimum afname vanaf 30 personen

V = vegetarisch

- **Blini's**
met in biet & venkelzaadjes gemarineerde zalm & roze mierikswortelroom
- **Lange stok met dingesneden lende van rund en rozemarijnolie**
Carpaccio op een stokje met kruidige olie
- **Canapés**, belegd met:
 - camembert & abrikozentapenade **V**
 - crème van artisjok, gekonfijte citroen, zwarte olijfjes, ansjovis & baby spinazie
 - de beroemde charcuterie van Floris Brester en Dini Schouten, rucola en vinaigrette
- **Klein lepeltje met salade met ricotta, courgette, munt en een pepertje**
Eetbaar lepeltje van brooddeeg met verrassende salade, fris maar ook een beetje pittig **V**
- **Verrine**: klein gevuld borrelglaasje:
 - Capuccino: crème van pompoen met een roompje van salie & crème fraiche
 - Gekarameliseerde peren met crème van stilton en sesam
- **Mariette's Saucijzenbroodjes**
Volgens Limburgs familie recept: onze saucijzenbroodjes, zijn ook als groter hapje te bestellen (**warm**)
- **Tartelette met paddestoelen**
Klein cupje van brooddeeg gevuld met ragout van paddestoelen, bieslook en nootmuscaat (**warm**) **V**
- **Venkelfrittata**
met geitenkaas en uitgebakken spekjes
- **Minimuffis 'Boeuf Carottes'**
Kleine hartige cakejes met vulling van stoofvlees
- **Koekjes van roomboter bladerdeeg**
met béchamel van gestoofde prei en gerookte garnaal
- **Verschillende soorten hartige taart (zie op volgende bladzijde)**
Geef aan als er geen vlees gewenst is! (**warm**)

Hartige taarten

Kan gesneden worden in circa 40 stukjes

€ 30,- per stuk

- groene asperges, parmezaanse kaas en rauwe ham (lente/zomer)
- gestoofde prei, feta, thijm en zwarte olijven (gehele jaar door)
- geitenkaas en wilde spinazie en geroosterde Butternut pompoen (gehele jaar door)
- blauwe kaas, broccoli en amandelen (gehele jaar door)
- 'curried leeks' met cashewnoten (gehele jaar door)
- quiche lorraine (gehele jaar door)
- stilton en gepocheerde peer (herfst/winter)
- courgette, dille & parmezaanse kaas (lente/zomer)
- venkel, geitenkaas & venkelzaad (herfst/winter)
- Pissaladiere: Provençaalse uientaart met olijven en ansjovis (gehele jaar door)

*Veel recepten zijn uit ons eigen kookboek HOME MADE,
bekroond tot Kookboek van het Jaar 2010*

