

VOORBEELDMENU

Professioneel

LUNCH

- > pastinaak-kerriesoep met gember en sinaasappel
 - > oude granen salade, met boekweit, sorghum en geroosterde knolselderij en oesterzwam
- > geroosterde pompoen in za'tar, boterbonen, met een frisse kokosyoghurt
- > hummus met gekonfijte groene vijgen uit eigen tuin
 - > zwarte knoflookmayonaise
- > brood / grote tortilla / libabrood
 - > boter en 2 soorten kaas
 - > bio sap & water op tafel

Bij Inspirerend Extra:

- > Bastilla van shii take, pompoen, wortel en pijnboompitjes

DINER

Voorgerecht

Bietenpuree, geroosterde pompoen, kerrie-mayonaise, hazelnoot en wortelcrisp

Hoofd

- > tomaten-aardappelpuree
 - > gemarineerde, geroosterde biet
- > geroosterde pastinaak en paddenstoel
Mosterdkaviaar, pompoenpit en salie

NA

- > pastinaak-mandarijncake, bieten-chocolade ganache, honeycomb, gebrande pastinaakschil-poeder

ZOETE OCHTEDNSNACK

- > huisgemaakte bananen-chococake
- > huisgemaakte citroen courgette maanzaadcake
- > extra: verspil-0 croissantcake

HARTIGE MIDDAGSNACK

- > huisgemaakte plaatchocolade met no waste noten en zaden, hartige cake of bladerdeeghapje, tomaatjes of druiven, geroosterde cashewnoten met tijm
- > Medjoul dadel gevuld met noot en omhuld met chocolade, hartige cake of bladerdeeghapje, snackgroente of druiven en Zwiers studentenhaver

BORRELPLANKJE

- > blokjes biologische kaas en brie
- > verspil-0 snackgroen in zoetzuur of (geroosterde) groenten
- > no waste spread
- > crostini, popcorn of chips
- > gecarameliseerde noten & olijven