

Afhaalmenu



Auberge de Veste



We zijn bezig met het samenstellen van een mooi kerstdiner voor bij u thuis. Smakelijke gerechten die makkelijk te bereiden zijn. Let op de website www.aubergedeveste.nl of de volgende folder!!!



Onze openingstijden voor afhaal:

Alle dagen tussen 14.00 en 17.00

Bereikbaar op 073-6144644, of mail info@aubergedeveste.nl

Afhalen: Uilenburg 2.

We hebben ons menu weer aangepast. Hopelijk kunnen we u zo laten genieten van de gerechten van Auberge de Veste. Ze zijn makkelijk thuis te bereiden, evt met bijpassende wijn. Mocht u speciale wensen hebben laat het ons dan weten, dan kijken we wat er kan!

De huiswijn verkopen we momenteel € 8,00 per fles (doos van 6 voor €45), en onze eigen Champagne van Nowack voor €24,50 per fles. De wijnkaart staat online en we leveren tegen 40% korting op de kaartprijs, een enkele uitzondering daar gelaten. Bij passende wijnen bij het menu serveren vanaf 14,50 per fles. Wat dacht u van klein flesje Sauternes bijvoorbeeld!?

| | | | |
|-------------------------------------|---------------|------------|-------------|
| Kreeftensoep | | €19,50 p L | €11,00 p ½L |
| Huisgemaakte charcuterie | | | |
| Rilette van eend | | € 5,00 | 75gr |
| Wildzwijnham | | € 5,00 | 75gr |
| Porchetta | | € 5,00 | 75gr |
| Eendenham | | € 5,00 | 75gr |
| Gemengd plankje olijven/charcuterie | | € 17,50 | |
| Gemarineerde olijven | | € 4,50 | portie |
| Bonbons | Per stuk | € 1,00 | |
| | Doosje van 10 | € 9,00 | |

We hebben verschillende daghappen voor €12,50 van vis, vlees of vegetarisch. Deze wisselen we met enige regelmaat. Kijk op de website wat we aanbieden. We serveren nu:

- Zuurkool stampot met zachtgegaard buikspek
- Lamsstoof met parelcouscous van Raz el Hanout
- Curry van garnaal en fregola
- Parmentier van zalm en zeeduivel

- Oosterse kipvleugels, (kindvriendelijk) aardappel tortilla en salade €17,50
Kinderportie €12,50

We hebben ook een 3 (€35) en 4 gangen menu (€45) dat eventueel nog uit te breiden is met ons signatuur kaasgerecht (€9,50).

Bloemkool terrine met snoekbaars en sauce Anchoiade

Brandade met coquille, schorseneren en hazelnoot

Hertsukade met jus van paddestoel, verse groenten en pompoenrösti

Bavarois van mandarijn met pepernoten en kruidnagel

Kaasgerecht: Tête de Moine met bavarois en nougatine van macadamia en appelgel.