



LE BARRAGE ALBLASSERDAM

Dinerbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze dinerbox heeft gekozen.

Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.

Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.

Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

**Eet smakelijk
namens Team Le Barrage!**

Bereidingswijze

Voorgerechten

R Rustiek landbrood (OM SAMEN TE DELEN)

Geserveerd met olijfolie en roomboter

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**

I Carpaccio Black Angus Beef (OM SAMEN TE DELEN)

Met parmazaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola

- Doe de Parmezaanchips op de carpaccio **I**

2 Maikel's Candybar (OM SAMEN TE DELEN)

Chocolade, karamel en eendenlever

3 Aguachile zeeduivel (OM SAMEN TE DELEN)

Met komkommer, jalapeño en granaatappel

- Doe de aguachile in een diep bord en serveer met het bijhorende bakje **3**

Hoofdgerecht (OM SAMEN TE DELEN)

4 Chateaubriand

Groene asperges, tomatensalsa, krieltjes en chimichurri

- De chateaubriand 17 min op 190 graden in de oven
- Plaats na 7 min de groenten in de oven voor de laatste 10 min
- Verdeel de chimichurri **4** over de chateaubriand

Dessert (OM SAMEN TE DELEN)

5 Guilty Pleasure

Cheesecake met passievrucht, mango en rood fruit

