

Menu Festa di La Storia AFHAAL 2020

Vanaf november bij ons verkrijgbaar:



Feestelijke Stuzzichini (gemengd voorgerecht op schaal)

€15,50 per persoon (vanaf 2 personen)

~

Terrine van gevogelte, jam & noten

€9,50 per persoon

~

Bisque La Storia, Noorse garnaltjes & bieslook

€9,50 per persoon

~

Girella alla Piemontese, winterse bechamelsaus

€14,50 per persoon

~

Risotto Tartufo met zwezerik

€14,50 per persoon

~

Formaggio misto - Taleggio, Gorgonzola dolce, Pecorino, Parmigiano

huisgemaakte uiencompote & mostarda €8,50 per persoon

~

Grande dolce misto (feestelijk, gemengd dessert op schaal)

€12,50 per persoon (vanaf 2 personen)

- A. 3 gangen menu: €35 per persoon (stuzzichini ~ pasta ~ dolce)
- B. 3 gangen menu: 35 per persoon (stuzzichini ~ risotto ~ dolce)
- C. 4 gangen menu: €42,50 per persoon (stuzzichini ~ terrine ~ pasta ~ dolce)
- D. 5 gangen menu: €49,50 per persoon (stuzzichini ~ terrine ~ bisque ~ pasta ~ dolce)
- E. 6 gangen menu: €57 per persoon (stuzzichini ~ terrine ~ bisque ~ risotto ~ pasta ~ dolce)
- F. 7 gangen menu: €64 per persoon (stuzzichini ~ terrine ~ bisque ~ risotto ~ pasta ~ kaas ~ dolce)

Buon appetito a tutti!

Menu Festa di La Storia AFHAAL 2020

Vanaf november bij ons verkrijgbaar

Maak 2020 smakelijk en feestelijk met ons Menu Festa!

Speciaal voor november en december.

Voor zowel de lunch als diner!

Probeer de gerechten los van elkaar.

Of verwen elkaar met het 3,4,5, 6 of 7 gangen menu?

Gemakkelijk en zo lekker!



Plaats nu alvast uw bestelling en reserveer je afhaal-tijdstip!

Op 24, 25, 26 en 27 december zijn wij geopend voor afhaal (alleen Menu Festa)

van: 10:00 – 17:00 uur

Instructies:

De Stuzzichini, Formaggi misto en Grande Dolce Misto in de koelkast gekoeld bewaren.

Deze gerechten zijn klaar om thuis te serveren.

~

Servere de Terrine van gevogelte met onze huisgemaakte jam en noten.

~

Verwarm de Bisque op lage temperatuur in een steelpan.

Voeg de Noorse garnaltjes en bieslook als laatste koud toe.

~

Risotto: Bak de zwezerik met olie in een koekenpan krokant.

Breng de bouillon aan de kook. Voeg inhoud van aluminium bakje toe aan de kokende bouillon.

Verwarm het geheel al roerend tot de boter gesmolten is. Haal de pan van het vuur.

Laat de risotto afgedekt 30 sec. rusten.

Servere het Parmezaanse kaas.

~

De Girella pasta kunt u verpakt en wel in een voorverwarmde oven op

180°C  8 minuten klaar maken.

Alle koude garnituren (kaas, noten, jam, garnaltjes, bieslook) buiten de oven bewaren en

als laatste toevoegen om gerecht compleet te serveren.