



LE BARRAGE ALBLASSERDAM

Diner Le Barrage

Wat leuk dat je voor ons diner hebt gekozen.

Wij hopen dat je geniet van dit driegangenmenu en dat wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij je thuis kunnen brengen. Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het afbakken van het brood.

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

Eet smakelijk
namens Team Le Barrage

Bereidingswijze

Voorgerechten

R Rustiek landbrood (gluten, lactose, sesam)

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

1 Carpaccio Black Angus Beef (om samen te delen) (soja, mosterd, ei)

- Met parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola
- Doe de Parmezaanchips op de carpaccio **1**

2 Maikel's Candybar (om samen te delen) (noten, gluten, lactose, sulfiet)

- Chocolade, karamel en eendenlever

3 Aguachile zeeduivel (om samen te delen) (vis, gluten, soja)

- Met komkommer, jalapeño en granaatappel
- Doe de aguachile in een diep bord en serveer met het bijhorende bakje

Hoofdgerecht

4 Chateaubriand (om samen te delen) (soja, mosterd)

- Groene asperges, tomatensalsa, krieltjes en chimichurri
- Doe de Chateaubriand 17 minuten op 170 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

5 Guilty Pleasure (om samen te delen) (gluten, lactose, sporen van noten)

- Cheesecake met passievrucht, mango en rood fruit

