

Paas BOX

29,50
per persoon

De chefs van Il Mercato en Willaerts hebben een smaakvolle Paasbox samengesteld. De voorgerechten zijn om met elkaar te delen. Bij de hoofdgerechten kunt een keuze maken uit de 3 verschillende risotto's. **Wij leveren deze box gratis op zondag 4 april en maandag 5 april.** Met deze eenvoudige bereidingwijzen tovert u binnen no-time dit 4 gangen menu op tafel

Bestel telefonisch 078 642 7526

VOORGERECHTEN

5 heerlijke gerechtjes om met elkaar te delen

Broodbol ✓

Ambachtelijk brood van Menno met olijfolie en boter

Zalm Tataki

Met sesam en teriyaki mayonaise

Tonijn Tataki

Met sesam en wasabi mayonaise

Rouleau van carpaccio

Ossenhaas | truffeldressing | Parmezaanse kaas
pijnboompitten | rucola

Quiche van asperges ✓

Quiche met lekker veel asperges

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Doe de quiche op bakpapier in de voorverwarmde oven van 180 graden
- Zet een wekker voor 5 minuten
- Overige voorgerechten zijn klaar om geserveerd te worden

TUSSENGERECHT

Aspergesoep ✓

Romige soep van het witte goud

- In kleine pan of magnetron verwarmen tot tegen de kook aan (niet doorkoken!)

HOOFDGERECHT

Maak een keuze uit de volgende risotto's:

Pompoen risotto

Heerlijke smeuge risotto met geroosterde pompoen, Parmezaanse kaas en pancetta

Asperge risotto ✓

Een echte lente risotto met asperges

Schaaldieren risotto

Met Black Tiger gamba

- Zet je grootste kookpan met water op, breng deze aan de kook
- Doe de zakjes risotto in de pan
- Zet een wekker voor 8 minuten
- Haal de zakjes uit het water, knip deze open
- Serveer op een bord
- Strooi de Parmezaanse over de risotto heen

NAGERECHT

Chocolade dessert

3 verschillende bereidingen van chocola en advocaat

- 10 minuten van tevoren op kamertemperatuur laten komen
- Op een bord presenteren

RESTAURANT
WILLAERTS

il Mercato
Italian Bar & Restaurant

