

VANDAM

BRASSERIE

BEREIDINGSWIJZE SHARED DINING MENU

Lieve gasten van Brasserie Van Dam,

Bedankt voor uw bestelling! We hebben geprobeerd het u zo makkelijk mogelijk te maken. Het enige wat u nog hoeft te doen, is uw gerecht op uw bord leggen en garneren. En sommige gerechten opwarmen. Hieronder volgt een bereidingswijze.

Laat u ons weten hoe u Brasserie Van Dam thuis beleeft? Tag ons @brasserievandam

Koude gerechten

Steak tartaar | op smaak maken met truffelmayonaise, augurk en kappertjes
Asian style salmon | wakame | wasabimayonaise | decoreer op bord
Geroosterde bloemkool | tahini | hazelnoot | mandarijndip | decoreer op bord
Burrata | decoreer op bord en besprenkel met balsamicostroop

Aioli | olijventapenade

Warme gerechten

Tom Kha Kai (indien besteld of extraordinary menu)

Our famous soup! Verwarm op laag vuur in pan tot de soep goed heet is, niet laten koken.

Pompoensoep (vega menu)

Verwarm op laag vuur in pan tot de soep goed heet is, niet laten koken.

Verwarm de onderstaande gerechten in een voorverwarmde oven op **175 graden**
(let op: laat transparantie folie op de bakjes, indien anders aangegeven!)

Ravioli truffel | salie | 10-15 minuten
Tournedos | bospaddenstoelensaus | 5-10 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid)
Aubergine Parmigiana (vega & extraordinary menu) | 20 minuten, plastic eraf halen
Iberico boneless spareribs (indien besteld) | 15 minuten | atjar koud serveren
Kids pasta tomaat | 15 minuten

Aardappel gratin | 20 minuten, plastic eraf halen
Geroosterde seizoensgroenten | 15-20 minuten

Brood | los op ovenrooster | 7 minuten | **220 graden**

Sweets by WALDO | genieten!

WWW.BRASSERIEVANDAM.NL