

d'Ouwe Tramhalte

Valentijnspecials 13 en 14 februari

Verras jouw liefje met een compleet verzorgde avond voor twee!

Valentijn All-in Box voor 2 personen (Normaal € 100,50)

€ 92,50

Deze box bestaat uit:

- Rode roos
- Helium ballon in vorm van een hart
- Fles huiswijn: wit, rosé, rood of cava*
- Soepje naar keuze:
Kerriesoep, bloemkoolsoep, runderbouillon, kreeftensoep**
- Huisgemaakt speltbrood met 3 verschillende dipjes:
Aioli, truffelmayonaise, roomboter
- Borrelplateau Tramhalte de Luxe (Vlees / vis / koud / warm)
- Dessertplateau
- 2 Huisgemaakte hartjes bonbons

*Meerprijs cava € 5,00

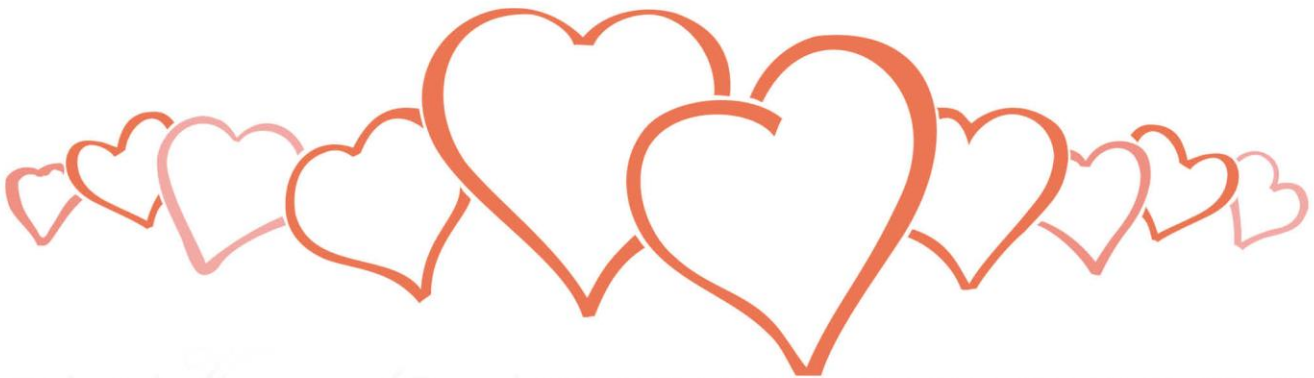
Ook los te bestellen:

- Soepje naar keuze (1/2 Liter):
Kerriesoep, bloemkoolsoep, runderbouillon, kreeftensoep** € 7,50
- Huisgemaakt speltbrood met 3 verschillende dipjes:
Aioli, truffelmayonaise, roomboter € 5,50
- Borrelplateau voor 2 personen (Vlees / vis / koud / warm) € 45,00
- Dessertplateau € 25,00
- 2 Huisgemaakte hartjes bonbons € 3,00

**Meerprijs kreeftensoep € 1,00 p.p

De Valentijnspecials zijn te bestellen op zondag 13 en maandag 14 februari.

U kunt uw bestelling uiterlijk doorgeven t/m zaterdag 12 februari.

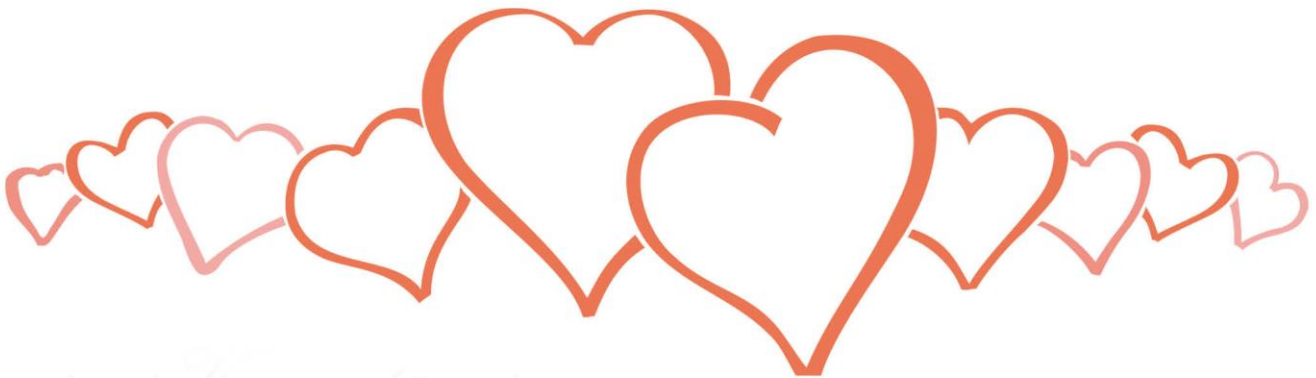


d'Ouwe Tramhalte

Borrelplateau Tramhalte de Luxe

- Carpaccio coquille met wakame en zoet/zure komkommer
 - Zalm tartaar met eidooier crème
 - Gerookte paling met bieten gel en pistache crumble
- Mousse van gerookte forel met Hollandse en Noorse garnalen
- Rundertartaar aangemaakt met sesam mayonaise en pijnboompitten
- Beenhamterriner gevuld met mousse van ganzenlever en groene kruiden
 - Pappadum met en dip van basilicum mayonaise
 - Truffel kaas van de Ruurhoeve te Hoogeloon
 - Overjarige kaas van de Ruurhoeve te Hoogeloon
 - Serranoham
 - Coppa di parma
 - Fuetworst
 - Groene olijven
 - Gerookte amandelen
- Wilde gamba | Kruiden risotto (Let op : warm item)
- Kalfssukade | Truffelcouscous (Let op : warm item)
- Cake van wortel met sinaasappel (Let op : warm item)

(Warme items thuis afmaken, 7 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.)



d'Ouwe Tramhalte

Dessert plateau

- Witte chocolade mousse in vorm van een hart met frambozen gelei
 - Bavarois van yoghurt en limoen
 - Grieks sinaasappel gebakje
 - Gesuikerde walnoten
 - Crème van pure chocolade
 - Dadelkoek
- Bitterbal van pure chocolade en kers
 - Ruby chocolade mousse
 - Appelplaatcake

