

# restaurant de eetgalerie



## Koude Tapas

1. Brood met dipjes
2. Serranoham met meloen
3. Kipcocktail met appel en gorgonzola
4. Carpaccio van ossenhaas
5. Pollo tonato – kipreepjes met tonijnmayo
6. Wrap zalm
7. Cocktail van krab en garnalen
8. Manchego – Spaanse schapenkaas
9. Olijven
10. Wraprolletje met geitenkaas en peer
11. Salade EetGalerie
12. Taco met gerookte zalm en mangomayo
13. Seizoenscompote
14. Wrap pulled chicken

## Soepen

15. Tom Kha Kai ( Kokos-Kip )
16. Tomatensoep
17. Soep du Jour ( Vraag er naar )

## Warme Tapas

18. Mini hamburgertjes
19. Kipspies met satésaus
20. Gebakken buikspek met BBQ saus
21. Biefstukpuntjes met cajunboter
22. Yakitorispiesjes
23. Stoofvlees
24. Quesadilla met salami, ui en kaas
25. Kip piri piri – lekker pittig
26. Mini schnitzel met champignonroomsaus
27. Shoarma met knoflooksaus
28. Albondigas – Gehaktballetjes in tomatensaus
29. Spareribs
30. Chickenwings
31. Gebakken gamba's pil pil
32. Maiskolfje met kruidenboter
33. Champignons Dordogne met stroop en kaas
34. Tres Queso wrap met drie soorten kaas uit de oven
35. Gebakken champignons met knoflook in een romige saus
36. Nacho's met jalapenopepers en kaas
37. Warme groente

38. Calamaris – inktvisringen
39. Kibbeling
40. Kipnuggets
41. Mini Frikandelletjes
42. Garnalenkroketjes met limoensaus
43. Gefrituurde mosselen met cocktailsaus
44. Bospaddestoelenkroketjes met mosterdmayo
45. Geitenkaaskroketjes

## Desserts

46. Mini Cheesecake met bosvruchtensaus
47. Mini Apple pie met vanillesaus
48. Soesjes met chocosaus

TapasTas 2do@home

- \* TapasTas 8 stuks € 30,-
- \* Tapas Tas 12 stuks € 40,-
- \* Losse gerechten € 4,50

- Nrs 15 t/m 17 --> verwarmen in een steelpannetje
- Nrs 18 t/m 37 --> ca 15 minuten in de oven op 200 graden
- Nrs 38 t/m 45 --> Ca 6 minuten in de airfryer op 180 graden

