Sophia & Marcello's 'Original Soulfood Sensation

Deze unieke 'Soulfood' feestformule charmeert met zijn originaliteit die je terugvindt in de verfijnde en zeer verzorgde gerechtjes die ook makkelijk rechtstaand kunnen gedegusteerd worden. Even iets anders dan het klassieke viergangendiner. Dus! Laat de kleine knabbels en chips maar in de keukenkast en begin alvast jullie avond met de 'Stuzzichini per l'aperitivo'. Nadien volgen er nog 2 swingende gerechtjes die je in het midden van de tafel kan plaatsen of per persoon kan uitserveren. Afsluiten doen we met een heerlijk dessertje.

' Stuzzichini per l'aperitivo'

We presenteren voor jullie 4 warme hapjes die je tegelijkertijd op tafel kan zetten bij het aperitief zoals een Libanese mezze. Niet te copieus en makkelijk op te warmen zonder teveel keukengedoe.

' Pinsa Romagnola con verdure grigliate, mortadella & pesto di pistacchio '

Italian flatbread uit Emiglia-Romagna met mortadella, gegrilde gele pepers, Roma tomaat, pesto van pistachenoten en afgewerkt met een smeuïge burratina uit Puglia

' Filetto di branzino, nduja di Spilinga & datterini gialli '

Mediterraan streetfoodgerechtje met zeebaarsfilet, opgevuld met verse tuinkruiden, fijne zuiderse brunoise van groentjes, rode ui, zwarte olijven en licht geparfumeerd met Nduja di Spilinga.
Geserveerd met getoaste ciabatta en afgewerkt met een salsa op basis van gele datterini

' Empanadas Venezolanas de Camarones & Guasacaca'

Heerlijk Venezolaanse empanadas uit de keukens van Caracas. De pasteitjes zijn gevuld met scampi, rode pepers, enkele fijne groentjes, rode chili, sjalot en verse kruiden. Geserveerd met de Venezolaanse versie van guacamole

' Jalapeño Poppers & Cheesy Texas Meatballs '

Tasty Tex-Mex gerechtje met Jalapeño poppers en gehaktballetjes met rode chili, cheddar, koriander en sjalot. Geserveerd met een swingend Cheddarsausje

' The Delicious Thai Lime-Garlic cod filet Curry in a coconut lemongrass sauce '

Een frivole Thaïse gele curry van kabeljauwhaas, bereid in kokosmelk met citroengras, chili, lente-ui, soja en geserveerd met enkele gestoomde Oosterse groenten. Afgewerkt met limoenblaadjes, verse gember en geurige Basmatirijst

*****

' Low & Slow Smoked Beef Brisket 'Terriyaki Style' & oven roasted vegetables '

De runderborst van 'Black Angus' wordt op een lage temperatuur en trage wijze gegaard in de smoker. Nadien wordt deze subtiel gelakt met Marcello's terriyaki saus en nog even verder gegaard in de oven. Geserveerd met gegrilde groenten, Padronpepers en een Stuffed Jacket Potato met kruidenboter

*****

' Sophia's Salted Sweetheart & a chocolat touch '

Een gelaagde flavor bomb. Huisgemaakt taartje met een praliné van geroosterde pinda's, een sticky salted caramel, gevolgd door een frisse peerconfit en afgetopt met een zijdezachte chocoladecremeux. Hierbij een perencoulis, lichtjes geparfumeerd met bénédictine en frivool winterfruit

De kostprijs van dit degustatiemenu bedraagt 75,00€ (btw 6% inclusief)