

Kookatelier Zuiderzee

Culinaire catering & kookworkshops



Italiaans menu kookclinic de Witakker

antipasti (tijdens de kookclinic te serveren):
gegrilde groene asperges “tonnato” (met tonijnmayonaise)
polentamedaillons met zelfgemaakte pesto en gebakken bundelzwam

*

tagliatelle (zelfgemaakte pasta) met saus van eekhoorntjesbrood

*

saltimbocca van kalfsfilet met salie en marsala, rozemarijn aardappelen,
gesauteerde honingtomaat, geroosterde wortels

*

panna cotta van lavendel en aardbeiensorbet met citroen

*

koffie/thee met zelfgebakken marasche (amandelkoekjes met amarenekers)