

# il Pastai

## Traiteurlist Eindejaarsfeesten

### SOEPEN.

Romige sep van parelhoen en bospaddenstolen	€12,50/liter
Vissoep met rivierkreeftenvlees en scampi	€12,50/liter
Pompoensoep met pastinaak en gember	€11.00/liter

### VOORGERECHTEN.

Vitello Tonnato: carpaccio van kalfshaas met tonijnsaus en kappertjes	€16/pers
Antipasti (vanaf 2 personen op schotel)	€17/pers

### HOOFDGERECHTEN.

Winterlasagne van pompon, tomaat, gehakt, mozzarella, pancetta, spek en groene kruiden	€17/ pers
Lasagne met bospaddenstolen, Philadelphiakaas en groene kool	€16/ pers
Lasagne met gamba, tomaat; basicicum en mozzarella	€17/ pers
Paccheri met wildstoverij van hert, gerookt spek, wortelen en bosbessen	€18/ pers
Ravioli gevuld met fontinakaas en cantharel, met walnoten-roomsaus en bospaddenstoelen	€15/ pers
Ravioli gevuld met Sint-Jacobsvrucht en gamba, met een pittig sausje van tomaat, rivierkreeft, mosselen en kappertjes	€18/ pers

# il Pastaio

## DESSERTEN.

Tiramisu chocolade	€4/pers
Tiramisu Speculoos	€4/pers
Tiramisu met citroen, limoncello en witte chocolade	€5/pers

Vanaf 4 personen zijn de meeste gerechten mogelijk in porseleinen kommen.

Bestellingen afhalen op 24 december tot 15u00

Bestellingen afhalen op 31 december tot 15u00

Bestellingen voor Kerst ten laatste doorgeven op 21 december.

Bestellingen voor Eindejaar ten laatste doorgeven op 28 december.