

Borrel/voorgerecht (€8,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

Antipasti (+€1,-)	gemengde antipasti, o.a. olijven, pepperdew, tapenades, vleeswaren, kaassoorten
Caprese	mozzarella, tomaat, basilicum en huisgemaakte pesto
Pesce	diverse vissoorten, o.a. gerookte zalm, tonijnsalade, gamba's
Formaggi	diverse kaassoorten, o.a. parmesan, provolone, tallegio
Carne	diverse vleeswaren, o.a. salami, parmaham, mortadella
Vitello tonato (+€2,-)	rosé gebraden kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes
Carpaccio van bresaola (+€2,-)	gedroogde ossenhaas met pijnboompitjes, parmesan en rucola
Carpaccio nicoise (+€2,-)	rauwe tonijn met haricots verts, ei, olijven en ansjovis

Deze fraai opgemaakte zilverkleurige schalen met mediterrane lekkernijen worden geserveerd met ons overheerlijke brood in de smaken olijf, tomaat, volkoren en wit. Zowel als voorgerecht en als borrel succes verzekerd!

Salades (€4,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

Verde	Groene salade met zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten
Carciofo	Salade artisjok met walnoten
Fagiolo	Salade haricots verts met munt
Turchia	Pastasalade met gerookte kalkoen
Tonno	Pastasalade met tonijn
Griglia	Salade met gegrilde groenten, o.a. aubergine, courgette, artisjok (+€1,-)
Pera	Rucolasalade met peer, gorgonzola en walnoten (+€2,-)
Cesare	Salade met kip, pancetta, en ei (+€2,-)

De salades zijn geschikt als bijgerecht bij een warme maaltijd. Mocht u de salades als hoofdgerecht willen bestellen, dan is dat natuurlijk ook mogelijk. De kosten bedragen dan €7,95 per persoon. De salades worden geserveerd op zilverkleurige schalen of in aardewerk schalen

Hoofdgerecht warm pasta (€7,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

Penne	Bolognese	rundergehakt en groenten in tomatensaus
	Carbonara	spek, beenham en room
	Formaggio	4 kaassoorten
	Scampi (+€2,-)	knoflookscampi in een pittige roomsaus
	Fungi	paddestoelen met roomsaus
	Spinaci	spinazie roomsaus
	Pesto	huisgemaakte groene pesto
	Pollo	kip met pestoroomsaus
Lasagne	Bolognese	rundergehakt en groenten in tomatensaus
	Aubergine	aubergine, tomaat, ui
	Spinaci	spinazie en geitenkaas

Deze heerlijke pastamaaltijden worden warm geserveerd in chafing dishes. De pasta apart van de sauzen zodat iedereen zijn eigen keuze kan maken.

Hoofdgerecht warm vlees/vis/vegetarisch (€6,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

Vlees	<ul style="list-style-type: none">• Gegrilde lamssaucijzen• Gehaktballetjes in tomaten/basilicumsaus
Gevogelte	<ul style="list-style-type: none">• Coq au vin• Kipfilet met parmaham en mozzarella
Vis	<ul style="list-style-type: none">• Zalmfilet in pestoroomsaus• Gambaspiezen met knoflook en rode peper (+€2,-)
Vegetarisch	<ul style="list-style-type: none">• Gevulde portobello met spinazie, tomaat, taleggio, ui en pijnboompitten

Deze warme gerechten worden in chafing dishes geserveerd.

Bijgerechten warm (€2,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

- | | |
|-----------|--|
| Aardappel | <ul style="list-style-type: none">• Rozevalaardappeltjes uit de oven met knoflook en rozemarijn• Aardappelpuree met knoflook en olijfolie |
| Groenten | <ul style="list-style-type: none">• Rolletjes van haricots verts en spek• Broccoli met spek en pijnboompitten• Witlof met suiker en walnootjes• Aubergine taartjes met tomaat, oregano en geitenkaas• Groene asperges met parmesan• Spinazie met knoflook, ui en rode peper• Ratatouille |

Deze bijgerechten worden in chafing dishes geserveerd en kunnen alleen in combinatie met een hoofdgerecht besteld worden.

Desserts (€3,95 pp)

Minimaal 10 personen per gerecht

- | | |
|--------------------|---|
| Tiramisu | mascarpone met amaretto, espresso en lange vingers |
| Amore | mascarpone met advocaat en boerenjongens |
| Mousse au chocolat | luchtige chocolade mousse |
| Zuppa inglese | mascarpone met witte chocolade, limoen, kersen en lange vingers |

De desserts worden geserveerd in éénpersoonsbakjes.

Overige informatie

- Voor alle gerechten geldt een minimale afname van 10 personen.
- Al onze gerechten worden geserveerd zoals vernoemd in de lijst.
- Alle lekkernijen bezorgen we graag bij u thuis. Voor bestellingen buiten 's-Hertogenbosch en bestellingen onder de €250,- rekenen wij € 15,- bezorgkosten. Hiervoor wordt alles gebracht en weer opgehaald.
- Het tijdstip van bezorging en ophalen wordt in overleg met u bepaald.
- Wij kunnen ook het servies en bestek verzorgen. De kosten hiervoor bedragen €1,- pp. Hiervoor krijgt u 1 bord, 1 mes en 1 vork per persoon. U mag alles vies weer inleveren, wij doen de afwas!
- Heeft u speciale wensen dan mag u die altijd bij ons neerleggen. Wij zullen onze uiterste best doen om hier invulling aan te geven.
- Kom gerust een keer een kijkje nemen en proeven in onze winkel aan de Kolperstraat 8 te 's-Hertogenbosch.
- Neem gerust contact met ons op als u nog vragen en/of opmerkingen heeft. U kunt ons per mail bereiken via contact@gusto-denbosch.nl en per telefoon op 06-46426707.