

Afhaalmenu



Auberge de Veste

Onze openingstijden voor afhaal:

Alle dagen tussen 14.00 en 17.00

Bereikbaar op 073-6144644, of mail info@aubergedeveste.nl

Afhalen: Uilenburg 2.

Afhaalmenu



Auberge de Veste

Onze openingstijden voor afhaal:

Alle dagen tussen 14.00 en 17.00

Bereikbaar op 073-6144644, of mail info@aubergedeveste.nl

Afhalen: Uilenburg 2.

Net als tijdens het voorjaar geven we u weer de mogelijkheid om thuis te blijven genieten van hapjes en maaltijden van Auberge de Veste. Dit maal gaan we zelfs een volledig 3, 4 of 5 gangen menu aanbieden, al of niet met bijpassende wijn. Uiteraard wel zo gemaakt dat er zo min mogelijk kookhandelingen nodig zijn en u vooral lekker kunt genieten. Mocht u speciale wensen hebben laat het ons dan weten, dan kijken we wat er kan.

Ook onze huiswijn zullen we blijven verkopen. Momenteel € 7,00 per fles (doos van 6 voor €39). Net als onze eigen Champagne van Nowack voor €24,50 per fles. Mocht u iets van de wijnkaart willen, deze staat online en we leveren tegen 40% korting op de kaartprijs, een enkele uitzondering daar gelaten.

Kreeftensoep	€19,50 p L	€11,00 p ½L
--------------	------------	-------------

Huisgemaakte charcuterie

Rilette van eend	€ 5,00	75gr
------------------	--------	------

Wildzwijnham	€ 5,00	75gr
--------------	--------	------

Porchetta	€ 5,00	75 gr
-----------	--------	-------

Gemengd plankje olijven/charcuterie	€17,50
-------------------------------------	--------

Gemarineerde olijven	€ 4,50	portie
----------------------	--------	--------

Bonbons	Per stuk	€ 1,00
---------	----------	--------

Doosje van 10	€ 9,00
---------------	--------

- Daghap, vraag wat we vandaag hebben of kijk op de website.	€12,50
--	--------

- Op speciaal verzoek: Spareribs met geroosterde krieltjes en wortelsalade.	€19,50
---	--------

Kinderportie	€14,50
--------------	--------

We hebben ook een 3 (€35) en 4 gangen menu (€45) dat eventueel nog uit te breiden is met ons signatuur kaasgerecht (€9,50).

Vitello Tonnato van kalfsvlees en verse tonijn met tonijnmayonaise

Black eyed beans, mais en tomaat, met gekonfijte vis en Tequila Beurre Blanc

Sous-vide gegaarde eendeborst, verse groenten en aardappel garnituur

Tarte Tatin, gel en compote van peer met kaneelcrumble en gepocheerde peer

Kaasgerecht: Tête de Moine met bavarois en nougatine van macadamia en appelgel.

We kunnen bijpassende wijnen serveren vanaf 14,50 per fles.

Net als tijdens het voorjaar geven we u weer de mogelijkheid om thuis te blijven genieten van hapjes en maaltijden van Auberge de Veste. Dit maal gaan we zelfs een volledig 3, 4 of 5 gangen menu aanbieden, al of niet met bijpassende wijn. Uiteraard wel zo gemaakt dat er zo min mogelijk kookhandelingen nodig zijn en u vooral lekker kunt genieten. Mocht u speciale wensen hebben laat het ons dan weten, dan kijken we wat er kan.

Ook onze huiswijn zullen we blijven verkopen. Momenteel € 7,00 per fles (doos van 6 voor €39). Net als onze eigen Champagne van Nowack voor €24,50 per fles. Mocht u iets van de wijnkaart willen, deze staat online en we leveren tegen 40% korting op de kaartprijs, een enkele uitzondering daar gelaten.

Kreeftensoep	€19,50 p L	€11,00 p ½L
--------------	------------	-------------

Huisgemaakte charcuterie

Rilette van eend	€ 5,00	75gr
------------------	--------	------

Wildzwijnham	€ 5,00	75gr
--------------	--------	------

Porchetta	€ 5,00	75 gr
-----------	--------	-------

Gemengd plankje olijven/charcuterie	€17,50	
-------------------------------------	--------	--

Gemarineerde olijven	€ 4,50	portie
----------------------	--------	--------

Bonbons	Per stuk	€ 1,00
---------	----------	--------

	Doosje van 10	€ 9,00
--	---------------	--------

- Daghap, vraag wat we vandaag hebben of kijk op de website.	€12,50
--	--------

- Op speciaal verzoek: Spareribs met geroosterde krieltjes en wortelsalade.	€19,50
---	--------

Kinderportie	€14,50
--------------	--------

We hebben ook een 3 (€35) en 4 gangen menu (€45) dat eventueel nog uit te breiden is met ons signatuur kaasgerecht (€9,50).

Vitello Tonnato van kalfsvlees en verse tonijn met tonijnmayonaise

Black eyed beans, mais en tomaat, met gekonfijte vis en Tequila Beurre Blanc

Sous-vide gegaarde eendeborst, verse groenten en aardappel garnituur

Tarte Tatin, gel en compote van peer met kaneelcrumble en gepocheerde peer

Kaasgerecht: Tête de Moine met bavarois en nougatine van macadamia en appelgel.

We kunnen bijpassende wijnen serveren vanaf 14,50 per fles.