

Vespalicious

passion for food



Een uniek Mediterraans catering concept!

Maatwerk in het verzorgen van uw feestelijke gelegenheden, presentaties en recepties.

Met Mediterraanse en Italiaanse pasta's, tapas, amuses en fingerfood arrangementen. Geserveerd vanaf onze Vespa-Apé in geheel jaren '50 stijl. Nog nooit waren bereiding en presentatie zo dicht bij u en uw gasten !

Een greep uit onze **Vespalicious arrangementen:**

Apé 1: 3 Verschillende pasta 's :

- Trottolo pasta met een frisse Pomodori-basilicum saus
- Casarecce pasta met een heerlijke Bolognese saus
- Macaroni pasta met Carbonara saus

Apé 2: Afwisselend (koud en warm) geserveerde tapas gerechten:

- Reuze Portabello champignon gevuld met pittig gehakt, tuinkruiden en gegratineerd met Parmezaanse kaas.
- Puntje van onze hartige flensjestaart met gerookte zalm, roomkaas en tuinkruiden.
- Spiesje van scampi met zongedroogde tomaatjes en saffraan/knoflook mayonaise.
- Tagliatelle met gemarineerd kalfsvlees, ruccolasla en een zachte truffel mayonaise.

Apé 3: Walking dinner:

- Salade van onze huisgemarineerde zalm met ruccolasla, ijsbergsla en een mosterd/noten dressing.
- Een romig aardappel-truffel soepje met spekjes en tuinkruiden geserveerd in een cappuccinokopje.
- Zacht gegaarde kalfszijlende geserveerd met een compote van tomaat en dragon en krokante aardappel/spekkoekjes.
- Mokka mascarpone dessert met amandel/chocolade koekjes.

Apé 4: Mediterraans Fingerfood

- Pittige uienringen geserveerd met een knoflook/saffraan mayonaise (warm).
- Wraprolletjes met gerookte zalm en roomkaas.
- Tortilla gevuld met reepjes kip, champignons en paprika (warm).
- Mini clubsandwich met grottenham en truffelmayonaise.

Wij bespreken graag met u de voorwaarden en de vele andere mogelijkheden.

Alle rechten voorbehouden aan Vespa-licious© 2010.