



La Bella Cucina
Kerstmenu 2022

Welkom bij het kerstmenu 2022 van La Bella Cucina.

Dit jaar willen wij jullie weer graag helpen om een fantastisch kerstdiner samen op tafel te zetten.

Wij hebben er dit jaar voor gekozen om het een beetje anders te doen. Het Bella team is druk voor jullie aan de slag gegaan met koken en voorproeven.

Hieruit is een heerlijk

4, 5 of 6 gangenmenu voortgekomen.

De bedoeling is dat jullie zelf voor elke gang één gerecht per persoon kiezen en dit via het bestelformulier aan ons door te geven.

Wij duiken de keuken in en gaan met jullie keuzes aan de slag. Wij zorgen dan dat het op de door jullie gekozen dag klaar staat om af te halen.

Aan jullie de taak dit thuis op te warmen en te genieten van een heerlijk kerstdiner!

Het afhalen van de kerst menu's kan op 24, 25 & 26 December tussen 11:00 & 13:00.

Bestellen kan tot 21 December.

Liefs team La Bella

Anti Pasti

Piatto Bresaola

Gemengde sla, flinterdun gesneden gedroogde ossenhaas, pijnboompitten, huisgemaakte truffel mayonaise en parmezanse kaas.

Piatto Di Capra

Gemengde sla, geitenkaas, huisgemaakte rode uienchutney, blauwe bessen, biologische zeeuwse walnoten en een heerlijke crema balsamico.

Piatto Vitello Tonnata

Gemengde sla, langzaam door ons gegaarde kalfsmuis en huisgemaakte tonijnsaus.

Minestra

Italiaanse tomatensoep

Italiaanse tomatensoep met lekker veel verse basilicum en buffelmozzarella.

Pompoensoep

Pompoensoep met verse gember en biologische sinaasappel.

Broccolisoep

Broccolisoep met gekonfijte peer en gorgonzola.

Secondi

Arancini

Een assorti van drie verschillende kleine Arancini.

Funghi, courgette en garnalen, en spinazie met mozzarella.

Bruschetta

Een assorti van drie verschillend belegde bruschetta's.

Taleggio met rozemarijn en rode ui, gorgonzola met perencompote en buffelmozzarella met tomaatjes.



Primi

Cannelloni ai funghi e tartufi

Pastabuisjes met een vulling van ricotta, truffel en gemengde paddenstoelen, geserveerd in een heerlijke tomatensaus.

Spiga al Gorgonzola

Huisgemaakte pasta kussentjes met een vulling van gorgonzola en walnoten, geserveerd in een romige saus.

Lasagne al Taleggio

Huisgemaakte lasagne rijkelijk gevulde laagjes met pompoen, taleggio en een ragu van kalfsgehakt.

Piatto Principale

Stufato di carne Italiana

Een heerlijk runderstoofpot met porcini,
Langzaam gegaard in de oven.

Gamberi in salsa di pomodoro

Gambas' in pittige tomatensaus.

Saltimbocca

Een geweldige saltimbocca van kalfsfilet met salie en
parmaham, afgeblust met een heerlijke witte wijn.

Aubergine Parmigana

Gegrilde aubergine in een huisgemaakte tomatensaus
en afgetopt met Parmezaanse kaas bereid in de oven.

*De Piatto Principale wordt standaard geleverd met
heerlijke oven gegrilde groenten en olijven.

Dolci

Tiramisu Klassiek

Huisgemaakte traditionele tiramisu.

Tiramisu Limoncello

Huisgemaakte tiramisu met limoncello en limoen.

Bella's favorieten

Een assorti van de favorieten van team La Bella.

Limoncello

Naast je dolci een fles huisgemaakte limoncello? Deze is door ons gemaakt van echte Italiaanse citroenen uit Sorrento, een mooie afsluiting van je kerstdiner.

Bestelformulier

Naam:

Aantal personen:

Telefoonnummer:

Datum afhalen:

Aantal gangen:

Anti Pasti:

Piatto Bresaola:

Piatto Di Capra:

Piatto Vitello Tonnato:

Minestra:

Italiaanse tomatensoep:

Pompoensoep:

Broccolisoepp:

Secondi:

Arancini:

Bruschetta:

Primi:

Canneloni ai funghi e tartufo:

Spiga al Gorgonzola:

Lasagne al Tallegio:

Piatto Principale:

Stufato de carne Italiana:

Gamberi in salsa di pomodoro:

Saltimbocca:

Aubergine Parmigana:

Dolci:

Tiramisu klassiek:

Tiramisu Limoncello:

Bella's favorieten:

Optioneel Fles limoncello:

Lever uw formulier in bij ons in de winkel. Of wilt uw liever bellen, mailen of Whatsappen geen probleem!

Telefoonnummer: 06-27062527

Mail: catering@labellacucina.nl

Het afhalen van de heerlijke menu's kan op 24, 25 & 26 December tussen 11:00 & 13:00.

Bestellen kan tot 21 December.

Team La Bella Cucina wenst uw fijne kerstdagen
en een gelukkig 2023!!!!

De prijs van al dit lekkers:

4 gangen €45,- pp

minestra, primi, piatto principale en dolci.

5 gangen € 55,- pp

antipasti, minestra, primi, piatto principale en dolci.

6 gangen € 65,- pp

antipasti, minestra, secondi, primi, piatto principale en dolci.

Fles van 200 ml huisgemaakte limoncello €11,95

Lekkere wijn erbij? Ook dat verzorgen we natuurlijk graag voor je, vraag ons naar de mogelijkheden.

