

Menu *Take away*

Voorgerechten/tapas:

Croquette Iberico <i>Varkensvlees, botersandwich, lava's, mosterd</i>	€6.50	
Croquette aux crevettes maison <i>Grijze garnalen, crunchy peterselie, citrusmayo</i>	€6.50	
Fruid squid <i>Inktvis, limoen-aiolimayo</i>	€7.00	
Patatas bravas <i>Gefrituurde aardappelen, bravassaus, aioli</i>	€7.50	
Tortilla <i>Aardappelen, ajuin, fijne kruiden, creme fraîche</i>	€6.50	
Selectie tomaten <i>Assortiment seizoenstomaten, burrata, salsa verde, broodkrokant</i>	€9.75	
Bouchotmosselen <i>Fregola, mosselen, look, tomaat, chorizo, fijne kruiden</i>	€8.50	
Babykreeft <i>Kreeft van de grill, champignon, groene asperge, dashi, verveine</i>	halve €13	ganse €20

Hoofdgerechten:

Pluma duroc <i>Spaans varkensvlees, gekruide aardappelpuree, gegrilde groene groenten, jus</i>	€23	
Rubia Gallega zesrib madurado <i>Gerijpt rundsvlees, gekruide aardappelmousseline, gegrilde groene groenten, jus</i>	€30	

Desserten:

<i>Chocolade, braambes, aardbei</i>	€7.50
<i>Citrus, witte chocolade, Griekse yoghurt</i>	€7.50

Kidsmenu:

<i>Kinderpizza margarita</i>	€8.00
<i>Beefburger, frietjes</i>	€10.00
<i>Homemade fishsticks, smeuiige puree</i>	€10.50

Tasty buffet:

Vleesjes:

Geroosterde kippendijtes, sesam, pijpajuin, gegrilde paprika, relish Belgisch Witblauw, citrusmayo, mosterdsla, croutons, sjalot, peterselie-olie
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan

Visjes:

Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
Noordzeecocktail, zalm, grijze garnalen, ei, wortel, microleafs

Saladbar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf
Wortel, knolselder, radijs, groene kool, dressing
Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten
Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé
Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum
Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola
Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus

€23.50

BBQ deluxe:

Vleesjes en visjes

Côte a los haspengouw beef

Dry aged beef burger, brioche bun, range dressing, salade

Mechelse koekoek, kruidentuiltje, rozemarijn, look, tijm

Zeebaars, vongolé, tomaat, venkel, olijven, kappers

Tigerscampi's, look, rozemarijn

Saladebar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf

Wortel, knolselder, radijs, groene kool, dressing

Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten

Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé

Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum

Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola

Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers

Gepofte aardappel, pulled pork, cheddar, zure room bbqsauce

Portabella champignon, pancetta, tomaat, sjalot, mozzarella

Gegrilde groene asperges, courgette, bimi, dressing, spek

Bearnaise

Sausje van truffel, rozemarijn

Huisbereide tartaar

Huisbereide cocktail

€31.50

Paella

Deze Spaanse klassieker behoeft geen introductie. Verse vis, zeevruchten, vlees en groenten. Een absolute sfeer-en smaakmaker in een authentieke pan.

Paella Valenciana:

Bombardijst, kip, inktvis, mosselen, gamba, tigersgarnalen, vongolé, kokkels, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

€16

We love when you share!

#barc

@hangar_c_eventlocatie

@thecooking_catering

