

**Vier pasen culinair thuis**

# Happy Easter Day

**Geen zin om zelf te koken en toch een  
culinaire paas lunch of diner klaar te  
maken**

**Zondag 20 april**

**Afhaal: 11:00 - 13:00**

**Bestelling mailen naar  
[Traiteur@villalaruche.nl](mailto:Traiteur@villalaruche.nl)**

**Traiteur te bestellen tot en met  
donderdag 17 april 12:00**

**Wees er snel bij vol=vol**



# Menu 4 gangen - 75

Menu is inclusief zuurdesem brood met brooddip en boter

## Voorgerecht

frisse salade | zalm | makreel | garnalen  
of  
frisse salade | kalfspastrami | ganzenlever

## Tussengerecht

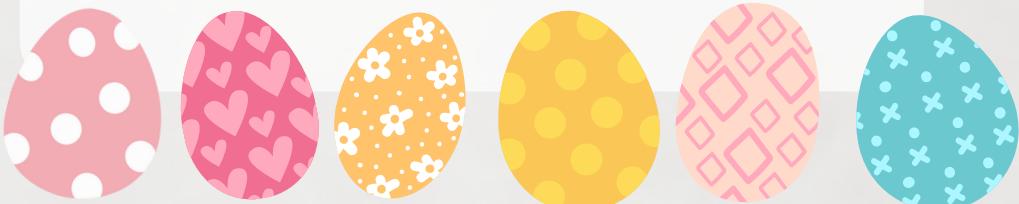
Kreeften bisque | ravioli

## Hoofdgerecht

Skrei | witte asperge | Beurre Blanc  
of  
Lamsnek | witte asperge | laurierjus

## Dessert

Lambada aardbei



# Extra te bestellen

Oesters per 6 stuks

Rauwe oester | rode wijn vinaigrette € 30

Gerookte oester | beurre blanc € 36

Kaviaar 'Perle Imperiaal' 20 gram € 70

Kaviaar 'Perle Imperiaal' 50 gram € 130

Gebakken ganzenlever | Calvados € 20

Kaasproeverij van het 'Proefhuys 'p.p.' € 12

Friandises 4 stuks € 8

Champagne Laurent Perrier Brut € 65

Cava Eteri Brut € 20

Cava Condorníu zero 0.0% € 20

Bestelling mailen naar

Traiteur@villalaruche.nl

