

Op het sfeervolle plein bij de Oude Kerk in Ede, worden op de vrijdag van de Heideweek de mooiste gerechten geserveerd. Het beste wat de professionele keukens van Ede en omgeving te bieden hebben.

HET OUDE POLITIEBUREAU

- € 4,- Diamanthaas met mierikswortel en rode ui.
- € 8,- Pad Thai: Thais streetfood gerecht à la minute gewokt met rundvlees en verse knapperige groenten.

DE 4 ZUSSEN

- € 4,- Minibroodje hamburger, geserveerd met huisgemaakte rundvlees salade.
- € 8,- Gewokte gamba's op een bedje van paprika, tomaat, ui en knoflook.
- € 4,- Verse yoghurt smoothie gemaakt van Griekse yoghurt met mango-ananas, aardbei-banaan of bosbessen.
- € 2,- Poffertjesspies met aardbei en appel, speciaal voor de kinderen.

DE LUNTERSE BEEK

- € 4,- Warm gerookte zalm met mosterdcrème.
- € 8,- Sashimi van verse tonijn.

RESTAURANT VROEGER

- € 4,- Broodje warm vlees met satésaus.
- € 8,- Rib-eye, kruidenboter, verse friet.
- € 4,- Scroppino.

DE BRASSERIE

- € 4,- Steak tartaar van rund met eidooier en mayonaise van augurk.
- € 8,- Zacht gegaarde en gelakte spare ribs van de BBQ met coleslaw.

DEMAES CATERINGSERVICE

- € 4,- Salade DeMaes, met grootmoeders maisbrood.
- € 8,- Hamburger van Achterbergs rundvlees, mager geserveerd op DeMaes bun, met salade.
- € 4,- Smoothie DeMaes.

RED ONION FOOD TRUCK

- € 4,- Tortillachips met quacamole.
- € 8,- Black angusburger.

RED'S TAPAS GRILL & BAR

- € 4,- Kipsaté van de grill met pindasaus, atjar, kroepoek en gebakken uitjes.
- € 8,- Ribeye van de grill met pitabrood, frisse salade en port-sjalottensaus.

GRAND CAFE HOTEL KRULLER

- € 4,- Zacht gegaarde varkenswang van het Valleivarken, doperwtencrème, gepofte rijst en gerookte mayonaise.
- € 8,- Gebakken zeeduivel met een hollan daise van soja en citroengras, parel couscous, courgette, gefruite uitjes.

BUITENZORG

- € 4,- Carpaccio van rund met pesto dressing en oude kaas.
- € 8,- Biefstuk uit de pan.

BEEF FACED

- € 4,- Meloen met ham.
- € 8,- Biefstukspies met patatas bravas.
- € 4,- Aardbeien met slagroom.

CHA HOUSE

- € 4,- Sushi mix.
- € 8,- Dakkochi, saté van kip, rund of varken, Japanse stijl BBQ.

BIJ DE TOREN ETEN EN DRINKEN & SMAAK EN PASSIE

- € 4,- Bruscetta Toscana, gegrild Italiaans brood van de green egg met verse tomaat, ui, paprika, knoflook en mozzarella.
- € 8,- Proeverij De Toren, huisgemaakte Italiaanse mini burger en mini broodje warm vlees, geserveerd met een aardappel garnituur.
- € 8,- Flamkuchen Elsasser art: een tarte flambée gerecht uit de Elzas, dun brooddeeg met crème fraîche en reepjes spek.
- € 4,- Bubble wafels met fruit en ijs Belgisch toetje, speciaal voor de kinderen.

MULTIVLAAI

- € 2,- Kopje koffie, cappuccino of thee met twee heerlijke Leonidas bonbons.



black							
	gold						

meer heideweeknieuws op www.heideweek.nl