



PROFONDE

traiteur | feesten | vishandel | kookworkshops

Pastafolder

Traditionele en bijzondere pasta's in huis bereid op basis van Italiaanse pasta!

Bereide pastagerechten

Vlees

- Spaghetti carbonara
- Tagliatelli bolognese
- Fettuccine met lamsvlees
- Fusilli met lamsgehakt en mosterdsaus
- Tagliatelle met rauwe ham en tomatensaus
- Penne met chorizo en rode wijnsaus
- Macaroni met gekookte ham en kaassaus
- Spaghetti met gehaktballen en tomatensaus
- Penne met kip, courgette en tijm

Vis

- Linguine nero met inktvis en olijven
- Orecchiete met garnalen in dillesaus
- Farfalle met zalm in bieslooksaus
- Farfalle met scampi's en kokoscurrysous
- Pasta met verse tonijn en tomaat-
mascarponesaus (€ 10,9)

Vegetarisch

- Farfalle met 4 kazen en salieboter
- Tortellini met ricotta en spinaziesaus
- Fusilli met geroosterde venkel en paprikasaus
- Penne met pompoenstoofpotje

Prijs per persoon : € 8,9

Lasagne en cannelloni

Vlees

- Lasagne bolognese € 17,9/kg
- Lasagne met lamsvlees € 20,9/kg
- Cannelloni met gehakt en tomatensaus € 18,9/kg
- Cannelloni met kalfsvlees en
basilicumsaus € 22,9/kg
- Cannelloni met gevogeltegehakt,
spinazie en dragonsaus € 21,9/kg

Vis

- Vislasagne (met gemengde vissoorten) € 22,9/kg
- Zalmlasagne
(met verse en gerookte zalm) € 24,9/kg
- Cannelloni met zalmousse en
bieslooksous € 23,9/kg

Vegetarisch

- Pasta al forno met 4 kazen
en tomatensaus € 22,5/kg
- Lasagne met ricotta en spinazie € 18,9/kg
- Lasagne met paddenstoelen en salie € 19,9/kg

U kan al deze pasta's in de winkel bestellen vanaf 4 personen per pastasoort.

U vindt ook steeds een selectie van dit aanbod dagelijks in onze winkel.



Pastabuffet

3 soorten pasta : € 14,2 per persoon (vanaf 6 personen)

6 soorten pasta : € 19,2 per persoon (vanaf 12 personen)

Als begeleiding kan u kiezen uit volgende broodsoorten : broodjes (€ 0,8/st) of Italiaanse toastjes met look en basilicum.

Deze pasta's worden klaargemaakt in ovenbestendige schotels en kan u eenvoudig zelf opwarmen.

Deze schotels passen in een klassieke oven en kan u best opwarmen op 185°C gedurende 25 tot 35 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid per schotel).

Onze folie laat u best op de schotel zitten, enkel doorprikken is voldoende om de stoom af te laten. In samenspraak kan u de pastasoort wijzigen of zelf kiezen.

Bij niet voorradig zijn van een pastasoort kan het zijn dat we een alternatief gebruiken.

Voor een pastabuffet raden we korte pastasoorten aan (penne, fusilli, macaroni, farfalle, ...) of lasagne/cannelloni-gerechten.

Voor een pastabuffet bij u terplaatse verzorgd (tot 200 personen), voorzien wij brood en parmezaanse kaas bij het buffet voor € 1,25 pp. Het btw-tarief wordt in dat geval 12% ipv 6%.

Verse pasta

Wij bieden ook een assortiment verse pasta's aan van het Italiaanse 'Sapori di Casa' ([ww.saporidicasa.it](http://www.saporidicasa.it)).

Deze worden exclusief geïmporteerd in België door onze importeur en u vindt een selectie uit hun aanbod in onze zaak.

Alle voordelen van verse pasta kan u hierin terugvinden : snel klaar (slechts 2 minuten koken!), originele smaak van bronzen pastamachines, smaak van verse eierpasta en toch kan u deze pasta zeker 1 jaar bewaren uit de koelkast.

Ideaal dus om in huis te hebben en snel een pastagerecht op tafel te toveren!



Versie van 15 maart 2016, vervangt alle vorige versies.