

BIER EN HAPJES: DE KLEINE VERLEIDERS...



Het hoeven niet altijd borrelnootjes te zijn! Onderstaande voorbeelden geven duidelijk aan dat bier zich heerlijk laat combineren met een pleiade van verschillende hapjes en gerechtjes. Alweer een troef om uw klanten of gasten extra te verwennen!

Ale's

- dadels gevuld met blauwkaas
 - pruimen met spek
 - gelakte spare ribs
- geitekaasje met spek
- frietjes van knolselder
 - tartiflette

Fruitbieren

- gerookte eendeborst
- krokant gebakken kippelevertjes
 - wildpaté
- bananenmoesje
 - nougat
- jubileumkersen

Lage gisting pils

- mini quiches
- kaaskroketjes
 - yakitori
- mini croque monsieur / schelvis & ham
 - gerookte worstjes
 - lookworst
 - kippeboutjes
 - mini loempia's

Wit

- lekkerbekjes (haring in mayonaise)
- dim-sums
- sushi
- gerookte sprotjes
- gedroogde stokvis
- avruga kaviaar-blinis en zure room

Lambiek/geuze:

- koelverse look
- Brusselse kaas
- bruin brood met platte kaas
- gerookte paling
- zwarte & witte pens
- geitekaasjes
- ansjovis
- chips van bieten / wortelen

Vlaams Rood

- zeevruchten
- garnalen
- mini garnaalkroketjes
- oestertje
- wasabinoten



MEER WETEN?

kom naar de infodagen
kijk op:

www.vlaanderenlekkerland.be