



I Soepjes

- a. Gegrilde zoete aardappel met topping van Griekse yoghurt, granaatappelpitjes en verse kruiden
- b. Fluweelzachte posteleinsoep met topping van roodlof, grapefruit en garnaal

II Handgemaakte PIP broodjes

- a. Meerzadencrackers (kan gluten en lactosevrij)
- b. Platbrood

III Dipjes

- a. Rode bieten humus met dille
- b. Libanese kikkererwten humus met lamsgehakt en pijnboompitjes
- c. Gegrilde paprika tapenade met zongedroogde tomaatjes
- d. Raita (Griekse yoghurt met zachte feta) met verse kruiden, komkommer en granaatappelpitjes

IV Side dish

- a. Citrusvruchtensalade met rucola en zachte feta
- b. Gekleurde wortelslierten met sinaasappel en pistachenoten
- c. Spicy gepofte kikkererwten

V Salades

- a. Tabouleh van parelcouscous
- b. Belugalinzen salade met artisjok en avocado
- c. Pastasalade met tomaatjes, gegrilde paprika en buffelmozzarella
- d. Aardappelsalade met spruitjes en spekjes
- e. Salade van wilde rijst met geroosterde wortelgroenten

VI Stoverij

- a. Ballekes in tomatensaus
- b. Lamsstoofpotje
- c. Rodekool met granaatappel en walnoot

VII PIPjes

- a. Filodeegrolletjes met kaneelpompoen en geitenkaas
- b. Frittata met aardappel, spruitjes en kastanjechampignons
- c. Gevulde zoete paprika met quinoa salade

VIII Dessert

Vegan taartjes van dadelnoten bodem met chocolade of cashew vulling en bosbes.