MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 16 november	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Chipolata met rode kool en gekookte aardappelen
Dinsdag 17 november	Casselerrib met mosterdsaus en stamppot van boerenkool	Lamsgehaktballetjes met mediterrane saus en groentecouscous
Woensdag 18 november	Kalkoenschnitzel met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen	Visfilet met boterkorst, bladspinazie / room en puree
Donderdag 19 november	Rundsstoofvlees “op z’n Vlaams” kropsla & tomaat frieten	Kalkoenpavé “grand mèresaus” gestoofde bloemkool en frieten
Vrijdag 20 november	Braadworst met hutsepot	Macaroni met kaassaus en kalkoenham
Zaterdag 21 november	Vol au vent met champignons geraspte wortelen en krieltjes	Hamrolletjes met witloof en puree
Zondag 22 november	Kip aan ’t spit met kropsla & tomaat aardappelblokjes	Kalfssteak met champignonroomsaus romanesco & tuinerwt en aardappelblokjes

Deze menu’s zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 23 november	Zuiderse kotelet met spruiten en gekookte aardappelen	Spaghetti bolognaise en Emmentaler kaas
Dinsdag 24 november	Gentse waterzooi met peterselieaardappelen	Schelvishaasje met kervelsaus broccoli en puree
Woensdag 25 november	Rookworst met zuurkool / spek en geprakte aardappel	Kip met currysaus, ananas en groenterijst
Donderdag 26 november	Konijnenbil met pruimensaus appelmoes en kroketten	Toscaans broodje met witte kool in bechamelsaus en kroketten
Vrijdag 27 november	Kippenballetjes met kokosroomsaus, gestoofde prei en kritharaki	Florentijns eitje met spinazie en puree
Zaterdag 28 november	Groenlandse heilbot met witte wijnsaus gestoofde andijvie en krielaardappelen	Veggie bonenburger met Thaise groentecurry en basmatirijst
Zondag 29 november	Varkenshaasje met calvadosroomsaus, champignon & boontjes en kroketten	Escalope met Milanese saus en tagliatelle

Deze menu's zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 30 november	Gevogeltebrochette met Provençaalse saus knolselder en puree	Kalfsblanket met selder / wortel / prei en peterselieaardappelen
Dinsdag 1 december	Kalfsgehaktbrood met rode kool en gekookte aardappelen	Gepaneerde wijting met huisgemaakte tartaar, komkommerschijfjes en zoete aardappelpuree
Woensdag 2 december	Hamrolletjes met witloof en puree	Boerenbraadworst met hutsepot
Donderdag 3 december	Steak met pepersaus salademix en frieten	Kalkoengehaktballetjes met Luikse saus, gestoofde boontjes en frieten
Vrijdag 4 december	Oostends vispannetje met wok van prei en witloof puree	Kaasburger met schorseneren in béchamelsaus en gekookte aardappelen
Zaterdag 5 december	Vol au vent met champignons, geraspte wortel en puree	Gehaktschotel met broccoli
Zondag 6 december	Boeuf Bourguignon met appel & veenbes gratin aardappelen	Mechelse koekoek met gestoofde erwten en gratin aardappelen

Deze menu's zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 7 december	Kalkoennootje met dragonroomsaus snijbonen en gekookte aardappelen	Zalm met bieslooksaus gestoofde venkel en puree
Dinsdag 8 december	Kip tikka masala met gember, koriander en basmatirijst	Runds blinde vink met savooikool en peterselieaardappelen
Woensdag 9 december	Fish stick met verse tartaar prei in roomsaus en Franse kruidenpuree	Huisbereide lasagne
Donderdag 10 december	Vogelnestje met tomatensaus kropsla & tomaat dennenappelkroketten	Kipfilet “duxelles” erwten & wortelen dennenappelkroketten
Vrijdag 11 december	Kabeljauwfilet met kervelsaus groenteweelde en risotto	Rundsstoofvlees “op z’n Vlaams” appelmoes en gekookte aardappelen
Zaterdag 12 december	Gehaktbroodje met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen	Noothammetje met boursinsaus, wintermacedoine en tartiflette-aardappel
Zondag 13 december	Rundstong in Madeirasaus met cressonette en kroketten	Coq au vin met spitskool en kroketten

Deze menu’s zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 14 december	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Chipolata met rode kool en gekookte aardappelen
Dinsdag 15 december	Casselerrib met mosterdsaus en stamppot van boerenkool	Lamsgehaktballetjes met mediterrane saus en groentecouscous
Woensdag 16 december	Kalkoenschnitzel met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen	Visfilet met boterkorst, bladspinazie / room en puree
Donderdag 17 december	Rundsstoofvlees “op z’n Vlaams” kropsla & tomaat frieten	Kalkoenpavé “grand mèresaus” gestoofde bloemkool en frieten
Vrijdag 18 december	Braadworst met hutsepot	Macaroni met kaassaus en kalkoenham
Zaterdag 19 december	Vol au vent met champignons geraspte wortelen en krieltjes	Hamrolletjes met witloof en puree
Zondag 20 december	Kip aan ’t spit met kropsla & tomaat aardappelblokjes	Kalfssteak met champignonroomsaus romanesco & tuinerwt en aardappelblokjes

Deze menu’s zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 21 december	Zuiderse kotelet met spruiten en gekookte aardappelen	Spaghetti bolognaise en Emmentaler kaas
Dinsdag 22 december	Gentse waterzooi met peterselieaardappelen	Schelvishaasje met kervelsaus broccoli en puree
Woensdag 23 december	Rookworst met zuurkool / spek en geprakte aardappel	Kip met currysaus, ananas en groenterijst
Donderdag 24 december	Konijnenbil met pruimensaus appelmoes en kroketten	Toscaans broodje met witte kool in bechamelsaus en kroketten
Vrijdag 25 december	Kalkoen "Farci" met fine – champagne, appel / veenbesjes en amandelkroketjes	/
Zaterdag 26 december	Groenlandse heilbot met witte wijnsaus gestoofde andijvie en krielaardappelen	Veggie bonenburger met Thaise groentecurry en basmatirijst
Zondag 27 december	Varkenshaasje met calvadosroomsaus, champignon & boontjes en kroketten	Escalope met Milanese saus en tagliatelle

Deze menu's zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 28 december	Gevogeltebrochette met Provençaalse saus knolselder en puree	Kalfsblanket met selder / wortel / prei en peterselieaardappelen
Dinsdag 29 december	Kalfsgehaktbrood met rode kool en gekookte aardappelen	Gepaneerde wijting met huisgemaakte tartaar, komkommerschijfjes en zoete aardappelpuree
Woensdag 30 december	Hamrolletjes met witloof en puree	Boerenbraadworst met hutsepot
Donderdag 31 december	Steak met pepersaus salademix en frieten	Kalkoengehaktballetjes met Luikse saus, gestoofde boontjes en frieten
Vrijdag 1 januari	Filet de marcassin De Flandres "Grand – veneur", witlooftaartje / peertje in rode wijn en knolselderpuree	/
Zaterdag 2 januari	Vol au vent met champignons, geraspte wortel en puree	Gehaktschotel met broccoli
Zondag 3 januari	Boeuf Bourguignon met appel & veenbes gratin aardappelen	Mechelse koekoek met gestoofde erwten en gratin aardappelen

Deze menu's zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE

MENU

BUDA KITCHEN

	MENU 1	MENU 2
Maandag 4 januari	Kalkoennootje met dragonroomsaus snijbonen en gekookte aardappelen	Zalm met bieslooksaus gestoofde venkel en puree
Dinsdag 5 januari	Kip tikka masala met gember, koriander en basmatirijst	Runds blinde vink met savooikool en peterselieaardappelen
Woensdag 6 januari	Fish stick met verse tartaar prei in roomsaus en Franse kruidenpuree	Huisbereide lasagne
Donderdag 7 januari	Vogelnestje met tomatensaus kropsla & tomaat dennenappelkroketten	Kipfilet “duxelles” erwten & wortelen dennenappelkroketten
Vrijdag 8 januari	Kabeljauwfilet met kervelsaus groenteweelde en risotto	Rundsstoofvlees “op z’n Vlaams” appelmoes en gekookte aardappelen
Zaterdag 9 januari	Gehaktbroodje met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen	Noothammetje met boursinsaus, wintermacedoine en tartiflette-aardappel
Zondag 10 januari	Rundstong in Madeirasaus met cressonette en kroketten	Coq au vin met spitskool en kroketten

Deze menu’s zijn ook te vinden op de site WWW.BUDAKITCHEN.BE