



BESTELLEN

RESTAURANT@BROUWERIJHOOP.NL
075-204 7000

VRIJDAG 20 & ZATERDAG 21 NOVEMBER | € 25,- P.P.

3-gangen weekendmenu

- **Entrecôterolletjes** rucola, truffelcrème en cashewnoot
- **Coq au vin** traditionele kip-stoofschotel met champignons, krieltjes, zilveruitjes, wortel en spekjes
- **Bananenmuffin** met karamelsaus

Wij leveren alles in porties, al dan niet vacuüm, met instructies voor verdere bereiding thuis. De bereiding is eenvoudig, omdat de gerechten in onze keuken al helemaal zijn voorbereid: je hoeft de gerechten thuis alleen nog op te warmen en te serveren.

BESTELLEN

Bestel je maaltijd 2 dagen van tevoren per e-mail (restaurant@brouwerijhoop.nl) of telefonisch (075-204 7000). Geef je gewenste menu en ophaal- of bezorgtijd aan ons door. Afhalen kan vanaf 16:00 uur.

AFHALEN

Vrijdag en zaterdag tussen 16:00 en 20:00 uur in onze winkel aan de Lagedijk 71 in Zaandijk. Betaling bij voorkeur met PIN.

BEZORGEN

Wij bezorgen vanaf 17:00 uur in Zaandijk, Wormerveer en 't Kalf (overige plaatsen in overleg). Voor bestellingen onder € 25,00 rekenen wij € 2,50 bezorgkosten.

BETALEN

Zowel bij afhalen als bezorgen geven wij de voorkeur aan PIN betalingen.

IETS TE DRINKEN?

Wij kunnen bij de gerechten uiteraard een bijpassend biertje uit eigen brouwerij verzorgen. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden en beste combinaties. Bij de verkoop van alcoholische dranken zullen wij altijd om een ID vragen. Verkoop van alcoholische dranken is mogelijk tot 20:00 uur.



BEREIDEN

TIP: Verwarm de oven voor op 180 °C voor het dessert

Entrecôte-rolletjes rucola, truffelcrème en cashewnoot

Dit voorgerecht is klaar om te serveren. Verdeel de entrecôte-rolletjes over de borden, schep er wat truffelcrème overheen en geniet!

Coq au vin traditionele kip-stoofschotel met champignons, krieltjes, zilveruitjes, wortel en spekjes

Deze traditionele stoofschotel hoeft alleen opgewarmd te worden. Dit kun je op twee manieren doen:

1. 'Au bain-marie' terwijl je alvast begint aan je voorgerecht: Zet een pan met water op het vuur. Breng het water aan de kook. Draai het vuur laag en leg het zakje met het stoofgerecht in het water. Laat het warm worden zonder dat het water gaat koken. Als het 5 minuten op laag vuur in het water heeft gelegen, kun je het gas uitdraaien en lekker gaan genieten van uw voorgerecht. Laat in de tussentijd het zakje in het water liggen.

2. Direct in de pan, hier moet je wel bij blijven: Open het zakje en doe de inhoud in een pan met een dikke bodem. Laat het geheel rustig warm pruttelen. Af en toe doorroeren om aanbranden te voorkomen.

Bananenmuffin met karamelsaus

De bananenmuffin kun je direct serveren, maar is nóg lekkerder als je hem even 8 minuten in de oven op 180 °C opwarmt. Dit kan gewoon in het papiertje wat om de muffin heen zit. Na het opwarmen kun je het papiertje verwijderen. Serveer de muffin op een bordje, met wat van de karamelsaus er overheen of naast. Ook lekker met een bolletje ijs dat je misschien nog wel in de vriezer hebt. Of een kopje koffie of thee.

GENIETEN

