

Food Architect



Food Architect helpt u valentijn door te komen zonder de nodige stress voor het bereiden van een liefdesmaal. Met Food Architect in a Box wordt uw menu voorbereid en met behulp van het instructieblad legt u op het moment zelf nog de laatste hand aan uw gerechten. Zo kunt u volop genieten van uw grote liefde en het gezellig samenzijn.

Valentijn 2015

Since

2012

Private dining &
Wine Consulting

Hapjes:

Sashimi van label rouge zalm met advocado en gemarineerde komkommer

Mousse van breydelham met gel van pineau des charentes

Oosterse gamba met groen curry en koriander

Menu:

Gebakken skrei met citroenrisotto, schuim van kreeft en grijze garnalen

Soep van aardpeer met coquille , dille en truffelolie

Kalfs rib eye met zuiderse groenten, rosti met spek en salie en jus met citroentijm

Textuur van valrhona chocolade, doyenne peer en verfrissende vanille

Prijs: € 50,00 pp

FOOD ARCHITECT
Oudenaardsesteenweg 32j
9000 GENT

TELEFOON
0471/30.31.30

CONTACT & INFO
www.foodarchitect.be
kim@foodarchitect.be