

croquettenbar

SMAECK

Takeaway Menu

TAPASBOX VEGETARISCH

oude kaas bitterballen	3 ST
vegan bitterballen	3 ST
bier bitterballen	3 ST
oesterzwam bitterballen	3 ST
thai green curry bites	3 ST
geitenkaas bites	3 ST
mini vega loempia's	3 ST
samosa	3 ST
luxe mini kaassoufflees	3 ST
vegan mayonnaise	
mosterd	

TAPASBOX LUXE

oude kaas bitterballen	3 ST
garnaal bitterballen	3 ST
bier bitterballen	3 ST
kalfs bitterballen	3 ST
kip bitterballen	3 ST
crispy chicken wings	3 ST
draadjesvlees bitterballen	3 ST
mini vega loempia's	3 ST
samosa	3 ST
huisgemaakte saus	

WARM AFHALEN

26,9

DIEPVRIES AFHALEN

22,7

WARM AFHALEN

28,4

DIEPVRIES AFHALEN

24,2

Verhit de frituuroven naar 180 graden. Rechtstreeks vanuit de diepvries de bitterballen en bites 5 minuten bakken, kaassoufflees 3,5 minuten, samosa en mini loempia's 2,5 minuten bakken. De frituuroven voor max. 70% vullen met de producten.

Verhit de frituuroven naar 180 graden. Rechtstreeks vanuit de diepvries de bitterballen en chicken wings 5 minuten bakken, en de samosa en mini loempia's voor 2,5 minuten bakken. De frituuroven voor max. 70% vullen met de producten.

ASSORTIMENT MINI TAPASCROQUETTEN

VLEES

	6 ST
kalfsvlees	12,5
saté	
serranoham	
chorizo	
rendang	
draadjesvlees (bitterbal)	

VEGETARISCH

	6 ST
kaas-rucola	12,5
bospaddenstoelen	
truffel	
geitenkaas	
groenten	
thai green curry	

VEGAN

	6 ST
bospaddenstoelen	2 ST
groenten	2 ST
thai green curry	1 ST
vegan (bitterbal)	1 ST

VIS

	4 ST
garnalen	12,5
gamba	
bacalao	
kreeft	

De assortimenten worden geserveerd met een frisse salade, saus en ambachtelijk brood.

ASSORTIMENT LUXE TAPASCROQUETTEN

VLEES/VEGETARISCH

	4 ST
black angus rund	15
kalfsvlees	
groente mediterrans	
oude kaas	

VIS/VLEES

	4 ST
garnaal	19,5
kreeft	
gerookte zalm	
black angus	

VLEES/VIS/VEGETARISCH

	7 ST	
black angus rund	kreeft	24,9
kalfsvlees	gerookte zalm	
oude kaas	garnaal	
groente mediterrans		

De assortimenten worden geserveerd met een frisse salade, saus en ambachtelijk brood

KINDERMENU

	6 ST
mini vegetarische loempia's	4
kipnuggets	5
mini kaas-rucolacroquetten	6

De kindermenu's worden geserveerd met een frisse salade en huisgemaakte saus.

EXTRA'S

Frisse gemengde salade 3,5
Rucola, paprika, rode uiringen, kerstomaatjes en huisgemaakte dressing

Broodmandje 3,5
4 sneden versgebakken desembrood met roomboter

CROQUETTEN

	2 ST	3 ST	4 ST
kalfsvlees	13,5	17,5	21,5
black angus rund	13,5	17,5	21,5
draadjesvlees	13,5	17,5	21,5
scharrelkip	13,5	17,5	21,5
vegan	13,5	17,5	21,5
kaas-rucola	13,5	17,5	21,5
groenten	13,5	17,5	21,5
oude kaas	13,5	17,5	21,5
scampi diabolique	14,5	18,5	22,5
garnaal	15,5	19,5	23,5
kreeft	15,5	19,5	23,5

De croquetten worden geserveerd met een frisse salade, saus en ambachtelijk brood.

SMAECK SPECIAL

Mini kalfscroquette, grote oude kaas croquette & grote garnalencroquette 14,5
Geserveerd met een frisse salade, saus en ambachtelijk brood.

BORRELPLATEAU MINI CROQUETJES

PROEVERIJ VLEES/VEGETARISCH	5 ST
serranoham	9,25
chorizo	
bospaddenstoelen	
rendang	
kaas-rucola	

PROEVERIJ VEGETARISCH

	5 ST
kaas-rucola	9,25
bospaddenstoelen	
truffel	
groente	
thai green curry	

De proeverijen worden geserveerd met huisgemaakte saus.

BORRELPLATEAU GEMENGDE SNACKS

rundvlees bitterballen	14 ST
mini kaassoufflees (vegetarisch)	12
crispy chicken strips	
crispy butterfly garnaal	
mini loempia (vegetarisch & vegan)	
samosa (vegetarisch & vegan)	
vlammetjes	

APERO'S / BITTERBALLEN

	8 ST
rundvlees	8
kalfsvlees	8
pekingeend	9
vegan	9

De apero's worden geserveerd met huisgemaakte saus en/of diverse sauzen.

Drankenkaart

ALCOHOLISCHE DRANKEN (FLES)

Huiswijn wit	19,5
Huiswijn rood	19,5
Huiswijn rosé	19,5
Cava	22,5