



DLTC-Thialf

open toernooi menu

Maandag: Chef-koks Astrid en Mieke 9,00
Saté met patat of brood en garnering dessert

Dinsdag: Chef-kok Truus Kruisheer 9,00
Hamburger, patat en garnering dessert

Woensdag: Chef-koks Ayse en Karin 15,00
Fris spinazie gerecht met rundergehakt
geserveerd met pide (brood) dessert

Donderdag: Chef-kok Marc 15,00
Orloffgebraad (GEVULDE VARKENSLENDE)
met ham en kaas overgoten met een pikante
kaassaus en champignons, sperzieboontjes met
geglaceerde uitjes en aardappelkroketjes dessert

Vrijdag: Chef-kok Arie 17,50
Traditiegetrouw biefstuk, patat en garnering
dessert met likeur en koffie



kleine keuken

geopend van 21.00 tot 23.00 uur

| | |
|--------------------------------|------------------|
| saté met brood | 5,00 euro |
| vietnamese loempia | 1,50 euro |
| bitterballen 8 st | 4.00 euro |
| bittergarnituur 16 st | 6,50 euro |
| bal gehakt uit jus kaal | 3,00 euro |
| broodje bal+saus. | 3,50 euro |