

DLTC-Thialf

open toernooi menu

Maandag: chef-koks Paulien en Yvonne 15,00

**Zoete Caribische roomkaas, sambal boter met
brood en tortilla**

**kip kerrie/rice, gegrilde aubergine, groene
salade met pinda dressing tropische tiramisu**

Dinsdag: 10,00

Saté, 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

**Jamaicaanse pittig gekruide chicken stoof (Jerk)
frisse bonensalade van sperziebonen, ui,
kidneybonen, paprika, spekjes, knoflook
gele rijst met lente uitjes dessert**

Vrijdag: Chef-kok Arie en Gerard 17,50

**Traditie getrouw biefstuk, patat en garnering
dessert met likeur en koffie**