



De Lepelaar
Restaurant & bar

AFHAAL - READY TO SERVE & EAT LATER

7 DAGEN PER WEEK

•

ALLEEN TELEFONISCH BESTELLEN

•

BEL 06 12 11 81 16

#HELPDEHORECA

Lieve gasten,

Zoals reeds bekend zijn we allemaal getroffen door deze vreselijke situatie omtrent het Corona-virus. Net zoals elke ondernemer die hierdoor getroffen wordt komt dit ook bij ons ook heel hard aan.

Echter betekent dit ook voor u als gast dat er zoveel leuke dingen niet meer kunnen gebeuren de komende tijd. Uit eten gaan bij uw favoriete restaurants of als onderdeel van een vereniging zoals bij De Lepelaar. Mede door dit abrupte einde kunnen bijvoorbeeld ook de verenigingen niet meer onderdeel nemen aan deze al zo dorps bindende activiteiten, of simpelweg gezellig een biertje komen doen aan de bar. Daarom hebben wij besloten om de komende tijd op een creatieve manier het hoofd boven water te houden door een Lepelaar concept aan te kunnen bieden voor bij u thuis.

Wij zullen de komende weken **7 dagen per week** bereikbaar zijn voor 2 verschillende telefonische afhaalmenu's:

- "Ready to eat" menu met een aantal kant en klare hardlopers van de Lepelaar met daarbij ook een aantal simpele snacks.
- "Eat later" menu met daarin wat gerechtjes die wij al in de keuken voor 90% hebben voorbereid. Daarbij zit een beschrijving hoe u deze kunt afmaken mocht u op een later tijdstip willen eten of de volgende dag met uw gasten.

Beide menu's zijn uitsluitend telefonisch te bestellen. Als uw bestelling klaar is wordt er contact opgenomen, dit om wachtende mensen te voorkomen en zal via de snackbardeur bij de Lepelaar af te halen zijn.

Wij hopen dat u aan ons denkt en wij staan elke dag voor u klaar!

#HELPDEHORECA

• READY TO SERVE •

Spare Ribs	14,5	Huisgemaakt:	
Sate Kip	12,5	Patatje stoofvlees	5,5
Drew-Ling Chicken	12,5	Berenhap met satesaus	4
Carpaccio	7,5		
Vitello	7,5	Uit de frituur:	
Beef Tataki	7,5	Patat	2
Ceasar Salade Chicken - klein	7,5	Patat (met saus)	2,5
Ceasar Salade Chicken - groot	12,5	Mexicano met satesaus	3,5
Vegetarische Quiche	7,5	Kaassoufflé	2
- met gekarameliseerde rode uien		Kroket	2
Champignon Truffel soep	4,5	Frikandel	2
Gezonde Prei/ Spinazie soep	4,5	Goulash kroket	2

• EAT LATER •

Spare Ribs	14,5
Verwarm de heteluchtoven naar 225 graden en smeer 1/3 van de marinade over bovenkant van de Spare Ribs. Leg de Spare Ribs in de voorverwarmde oven op een bakplaat en zet de timer voor 10 minuten. Haal na de 10 minuten de Spare Ribs uit oven en gebruik de rest van de marinade en spreid deze eveneens over de bovenkant van de Spare Ribs.	
Saté Kip	12,5
Verwarm je hete lucht oven naar 225 graden en leg de kip op een bak plaat of ovenschaal. (Kip is al gegaard door middel van sous-vide en hoeft alleen nog maar verwarmd te worden) Leg de kip in de voorverwarmde oven voor 8 min en verwarm ondertussen in een klein steelpannetje al roerend de satésaus met paar druppels water om verbranding te voorkomen. Verdeel de Kip over de borden en giet de satésaus er overheen. Maak het af met de krokante uitjes en pindamix.	
Carpaccio	7,5
Laat de carpaccio op kamertemperatuur komen en zout en peper deze naar wens. Zodra kamertemperatuur bereikt is, kunt u door middel van een kleine snee in de bijgeleverde spuitzak met truffel mayonaise deze over de carpaccio verdelen. Maak af met de bijgeleverde Old Beemster en rucola.	
Vitello	7,5
Laat de vitello op kamertemperatuur komen en zout en peper deze naar wens. Zodra kamertemperatuur bereikt is, kunt u door middel van een kleine snee in de bijgeleverde spuitzak de tonijn mayonaise verdelen over de vitello. Maak af met de bijgeleverde zoetzuur en krokante kappertjes.	

Meerdere gerechten zie achterop ---->

Beef Tataki **7,5**

Leg de zoetzuur neer op het bord en verdeel de stukjes beef tataki daar weer boven op. Gebruik de bijgeleverde spuitzak om deze lichtjes te bedekken met de terayaki saus. Maak het geheel af met de sesamzaadjes.

Champignon Truffel soep **4,5**

Verwarm in steelpannetje op laag vuur tot temperatuur bereikt is. (laat niet koken!)

Gezonde Prei-Spinazie soep **4,5**

Verwarm in steelpannetje op laag vuur tot temperatuur bereikt is (laat niet koken!) Split het gekookte eitje in tweeën en leg deze met de taugé en krokante uitjes in de soep.

Gamba's PiPi **7,5**

Verwarm een pan op heet vuur tot deze gloeiend heet is. Open de vacuümzak met gamba's en marinade en roerbak deze in circa 6 minuten gaar.

Vegetarische Quiche met gekarameliseerde rode uien **7,5**

Verwarm oven tot 225 graden. Haal de quiche uit het zilveren bakje en plaats deze op een bakplaat in de oven. Laat de quiche 10 - 12 minuten in de oven tot deze goudbruin is.

QUARANTAINE BORRELHAPJES

Indo Vlees Pasteitjes 8 st **4,5**

Wonton Varkens gehakt 8 st **4,5**

Toast - Cepes & Parmezaan 8 st **4**

Chorizo & Old Beemster driehoekjes 8 st **4**

Voor de bovenstaande hapjes kunt u de oven voorverwarmen naar 200 graden. Verdeel de hapjes over een bakplaat en laat deze 10 minuten of tot goudbruin bakken (tip leg de alleen de pasteitjes op zijn kop de eerste 5 minuten en draai ze daarna om)

EET SMAKELIJK!