



groene gastvrije gordel

Menu voor de deelnemers aan de Groenconferentie Maastricht, Centre Céramique

Lunch woensdag 17/4

Heldere brandnetelsoep op basis van biologisch lamsvlees

Frittata van biologische eieren *

Bruschetta met biologische grotchampignons uit de grotten van Kanne

Frisse salade

Brood van Le Salonard

Dessert *

Diner woensdag 17/4

Risotto bianco op smaak gebracht met brandnetel, pecorino en parmigiano

Speenvarken met rozemarijn en honing

Frisse salade met barbarakruid

Aardappeltjes met rozemarijn

Schorseneren met bechamel en kaas

Daslooksoep

Bonensalade *

Vegetarische lasagne*

Involtini*

Brood van Le Salonard

Dessert met rabarber

Lunch donderdag 18/4

Koude risottosalade alla primavera

Gevulde eitjes

Gegrilde aubergine gemarineerd in daslook

Courgetteballetjes

Brood van Le Salonard

Dessert

*Rekeninghoudend met de wildpluk van Frank Radder wordt de keuze van sommige kruiden pas op het laatste moment gemaakt.