



Gastronomisch genieten op de dag van de arbeid € 60 p.p. - afhaling / levering op 30 april, 1 en 2 mei

2 amuses & flesje bubbels (200 ml) +++ Gebakken bio zalm met asperges +++ Soepje van bloemkool met zijn gezellen +++ Asperges met gerookte ham en Hollandse saus +++ Varkenshaasje met pepersaus en krielaardappeltjes +++ Dessert van de Chef (Kaasbordje kaasmeester Van Tricht i.p.v. dessert: + € 11) +++ Brood & koffiegarnituur

Surf naar www.la-passione.be/1mei of scan de QR code



5 culinaire gangen voor alle lieve mama's. € 65 p.p. - afhaling / levering op 7, 8 en 9 mei

2 tapas & flesje bubbels (200 ml) +++ Canadese kreeft met slascheuten en mango +++ Soepje van garnaal met cognacroom +++ Sint-Jacobsvrucht met Charlotte garnaal en zeedelicatessen +++ Parelhoen met portodressing en primeurgroentjes +++ Dessert van de chef (Kaasbordje kaasmeester Van Tricht i.p.v. dessert: + € 11) +++ Brood & koffiegarnituur

Surf naar www.la-passione.be/moederdag of scan de QR code



Gratis 3-gangen afhaal marktmenu t.w.v. € 50 *

1 amuse +++ 3 culinaire gangen +++ Broodjes

- * Bij aankoop van een afhaal marktmenu t.w.v. € 50, krijg je een tweede marktmenu gratis
- Enkel op afhaling tijdens wekdagen op vertoon van de bon, verkrijgbaar via www.la-passione.be/gratis
- Uitzonderlijk in maart ook af te halen in het weekend
- Levering mogelijk mits meerprijs
- Zolang de horeca lockdown loopt

Surf naar www.la-passione.be/gratis of scan de QR code voor het wekelijkse menu en alle voorwaarden.



Online meet & eat

Ontdek het nieuwe concept van La Passione: een culinaire business lunch voor online conferenties, geleverd op het adres van iedere deelnemer, afgestemd op het ritme van je vergadering.

Contacteer ons via keuken@la-passione.be of +32 498 57 02 94

Surf naar www.la-passione.be/meet-eat of scan de QR code



Paasgeschenken voor jong en oud

De Paashaas heeft al heel wat lekkere chocoladegeschenken achtergelaten in onze winkel. Ontdek hieronder alvast een greep uit het aanbod.



Kinderzakje mereleitjes en 2 lolly's - 285 gr
€ 11,20



Zakje gevulde lachhaasjes praliné - 130 gr
€ 5,90



Zakje lachhaasje 17 cm melk / 4 kleine paaseitjes - 140 gr
€ 6,15



Zakje haas met kuikentje 17,5 cm, met kleine paaseitjes - 150 gr
€ 8,65



Zakje bunny Sergio 16 cm melk / 2 caraques - 155 gr
€ 8,80



Lachhaasje 17 cm melk, wit of puur
€ 2,30



Artist bunny 18 cm melk gekleurd
€ 7,25



Luxe paasfiguren melk décoré
€ 2,70



Kip op nest - 100 g
€ 3,00



Paashaas melk of wit - 150 gr
€ 5,50



Paasklok - 80 g
€ 2,50



Paaseitjes
€ 30,00 / kg



Gevuld Paasei puur / melk / wit 300 g
€ 11,50



Gevuld Paasei puur / melk / wit 500 g
€ 16,50

Geef je bestelling door via keuken@la-passione.be of +32 498 57 02 94 of spring gerust binnen in onze winkel (Sint-Jobstraat 104, te Bolderberg) voor meer van dat lekkers!



5-gangen Paasmenu

€ 67 p.p. - afhaling / levering op 2, 3, 4 & 5 april

Beleef de verrijzenis van je smaakpapillen met een verrukkelijk 5-gangen menu, gedoopt met een eigentijds culinair sausje.

3 tapas & flesje bubbels (200 ml) +++ Duo van witte en groene asperges met gerookte zalm & kruidendressing +++ Asperges op Vlaamse wijze met zalfje van peterselie +++ Gebakken koolvis met cappuccino van asperges +++ Wilde grietbot met spinazie en Hollandse garniaalsaus OF Kalfshaas met saus en primeurgroenten +++ Dessert van de Chef (Kaasbordje kaasmeester Van Tricht i.p.v. dessert: + € 11) +++ Brood & koffiegarnituur

Wijnarrangement

Basis wijnpakket (2 flessen): € 24 +++ Suggestie wijnpakket (2 flessen): € 34 +++ Aangepaste wijnen, dessertwijnen en versterkte wijnen op advies van onze sommelier op aanvraag

Bestellen

Bestel via keuken@la-passione.be met vermelding van het eventueel gewenste wijnarrangement / optie kaasbordje. De bestelling is pas definitief na storting van het volledige bedrag en het bestelnummer op onze feestrekening: BE12 0689 3529 9992. Afhaling / gratis levering (binnen een straal van 15 km, vanaf € 75) is voorzien op 2, 3, 4 & 5 april.

Surf naar la-passione.be/paasmenu of scan de QR code.



Verder in deze folder

Catering op maat P 02
A la carte afhaalgerechten P 03

Afhaalmenu's & specials P 05
Paasgeschenken P 06

Catering op maat

Een privéfeestje of een communiefeest bij jou thuis? Het La Passione-team verhuist potten en pannen naar de plek waar jij de feestelijkheden organiseert. We trekken de culinaire lijn van onze keuken door en gaan aan de slag met verse en seizoensgebonden producten. Onze wijnkelder herbergt een flinke collectie Noord-Italiaanse wijnen die perfect matchen met de lekkere gerechten die we voor jou in petto hebben.



Formules op maat en logistieke ondersteuning

Een 3- 4- of zelfs 5-gangenmenu? Uit het vuistje? Een walking buffet? Tapas? We houden van maatwerk en onze Chef is graag creatief met dagverse ingrediënten. Indien gewenst nemen we de hele organisatie van jouw feest in handen en zorgen we voor logistieke ondersteuning.

Warme & koude buffetten

Onze Chef heeft samen met het La Passione team een aantal warme en koude buffetten uitgedokterd. Vanaf 10 personen geniet je van een warm buffet, vanaf 15 personen van een koud buffet. Wens je een buffet op maat? Laat het ons weten!



Contacteer ons via keuken@la-passione.be of +32 498 57 02 94

Surf naar la-passione.be/catering of scan de QR code.



Afhaalgerechten lente 2021

Deze folder is geldig vanaf 1 maart 2021 en vervangt alle voorgaande prijslijsten.

Scan de QR code of surf naar www.la-passione.be/afhaallente



Aperitieven & cocktails

01 Huis prosecco 200 ml	€ 5,50
02 Huis prosecco 750 ml	€ 16,00
03 Feest Champagne 750 ml	€ 35,00
04 Huis Champagne 750 ml	€ 45,00
05 Magnum huis Champagne 1,5 l	€ 90,00
06 Huisaperitief wodka / gember / cardemon / vers fruit	€ 11,00
07 Huismocktail gember / cardemon / limoen / vers fruit	€ 10,00
08 Trio van luxe amuses van de Chef	€ 12,00
09 Tapas van de Chef - vis / vlees (4 stuks)	€ 20,00
10 Tapas van de Chef vis / vlees / kaas / zoet (volwaardig menu - 9 stuks)	€ 40,00
11 Anti pasti - vlees / kaas / garnituur / brood (per persoon)	€ 16,00
12 Anti pasti de luxe - vlees / kaas / garnituur / brood (per persoon)	€ 22,00
13 Kaasbordje van kaasmeester van Tricht met zijn gezellen + brood	€ 11,00
14 Kaasschotel de luxe van kaasmeester van Tricht met zijn gezellen en brood (volwaardige lunch 1 persoon)	€ 25,00
15 Vleesplank de luxe: gekookt / gerookt / gebakken, met garnituur en brood (volwaardige lunch 1 persoon)	€ 25,00
16 Broodjes de luxe, afgewerkt met vis of vlees (5 stuks per persoon - volwaardige lunch)	€ 15,00

Soepen

17 Aspergesoep van witte en groene asperges	€ 10,00
18 Bloemkoolsoep met grijze garnaal	€ 9,00
19 Kreeftensoep met zijn gezellen	€ 14,00
20 Dagsoep	€ 8,00

Voorgerechten (koud)

21 Handgesneden tartaar van filet pur met zijn gezellen (100 gr / 200 gr)	€ 17,00 / € 25,00
22 Carpaccio van Holsteinrund met zijn gezellen (100 gr / 200 gr: hoofdgerecht)	€ 15,00 / € 25,00
23 Vitello tonnato met tonijn en parmezaan	€ 17,00 / € 25,00
24 Noordzee bordje met delicatessen en kruidensaus	€ 16,00
25 Belgisch goud asperges met gerookte Schotse zalm	€ 16,00
26 Belgisch goud asperges met ganzenlever en mango	€ 18,00
27 Kreeft belle-vue met zijn gezellen (halve kreeft / hele kreeft)	€ 25,00 / € 50,00
28 Duo van ganzenlever en ganzenleverpaté met rode ui	€ 17,00
29 Gerookte paling op 3 wijzen gebracht	€ 17,00

Warme voorgerechten / tussengerechten

30 Belgische goud asperges op Vlaamse wijze (voorgerecht / hoofdgerecht)	€ 16,00 / € 25,00
31 Belgische goud asperges op Noorse wijze (voorgerecht / hoofdgerecht)	€ 17,00 / € 27,00
32 Scampi's lookroom of lookboter (4 stuks / 8 stuks: hoofdgerecht)	€ 17,00 / € 25,00
33 Scampi's / Gamba's (2-2 / 4-4: hoofdgerecht)	€ 17,00 / € 28,00
34 Kabeljauwhaas met spinazie en Hollandse saus	€ 17,00
35 Sint-Jacobsvrucht met Charlotte garnaal en bieslook	€ 17,00
36 Tongrolletjes met lentegroenten (5 stuks / 8 stuks)	€ 15,00 / € 22,00
37 Kikkerbiljetjes met lookboter (8 stuks)	€ 17,00
38 Gebakken zwezerik afgewerkt met Jonagold	€ 20,00
39 Pasta tartufo (klein of groot)	€ 24,00 / € 48,00

Hoofdgerechten vlees

40 Varkenshaasje met primeurgroenten en aardappeltjes	€ 23,00
41 Filet pur met twee sauzen en primeurgroentjes	€ 27,00
42 Kalfshaas met lentegroentjes en krieltjes	€ 25,00
43 Trio van vlees van de Chef met zijn gezellen	€ 27,00
44 Hoevekip met saus en wokgroentjes	€ 22,00
45 Ribbekes met hun gezellen	€ 22,00
46 Parelhoenfilet met druivensaus	€ 23,00
47 Koninginnenhapje met puree en lentegroentjes	€ 20,00

Hoofdgerechten vis

48 Warme kreeft met zijn gezellen (halve kreeft / hele kreeft)	€ 25,00 / € 50,00
49 Trio van vis met primeurgroentjes	€ 27,00
50 Sint-Jacobsvrucht met groentengarnituur	€ 27,00
51 Noorse zalm met Hollandse saus	€ 23,00
52 Wilde griet gebakken op vel met groene asperges	€ 26,00
53 Vispannetje La Passione	€ 22,00
54 Kabeljauwhaasje met spinazie en Hollandaise saus	€ 24,00

Desserts

55 Dessert van de Chef	€ 12,50
56 Trio van chocolade	€ 12,00
57 Dessert met 5 verrassingen	€ 11,00
58 Crème brûlée met chocolade	€ 7,00
59 Tiramisu met zijn gezellen	€ 7,00
60 Chocomousse	€ 7,00
61 Trio van aardbeien uit Hoogstraten	€ 10,00
62 Koffiegarnituur (per persoon)	€ 4,00

Wijnen

63 Huiswijnen - 2 flessen (wit / rood)	€ 24,00
64 Suggestiewijnen - 2 flessen (wit / rood)	€ 34,00

Aangepaste wijnen, dessertwijnen en versterkte wijnen op advies van onze sommelier op aanvraag

Menu's

Ontdek het dag-, week-, weekend- en marktmenu en pasta's van de week via www.la-passione.be/vaste-menus of via onze Facebookpagina: www.facebook.com/LaPassione.be

65 Dagschotel (inclusief dagsoep en kleine zoetheid)	€ 17,50
66 Pasta van de week (keuze uit 3 pasta's)	Prijs wordt wekelijks gecommuniceerd
67 Week-, weekendmenu de luxe - 3 gangen - NIET VERKRIJGBAAR GEDURENDE DE MAAND MAART	€ 35,00
68 Week-, weekendmenu de luxe - 4 gangen (inclusief flesje bubbels - 200 ml)	€ 47,50
69 Week-, weekendmenu de luxe - 5 gangen (inclusief flesje bubbels - 200 ml)	€ 58,00
70 3-gangen marktmenu (voor 2 personen)	€ 50,00
71 3-gangen kidsmenu (tot 12 jaar)	€ 15,00
72 4-gangen kidsmenu (tot 12 jaar)	€ 20,00

Vegetarische gerechten zijn op verzoek verkrijgbaar

Bestellen, betalen, levering of afhalen

Bestellen en afhalen kan op ma, di, wo, do, vr, za & zo, tussen 9u en 21u. Het tijdstip wordt afgesproken via telefoon of e-mail. **Afhalen** kan in onze winkel in de Sint-Jobstraat 104, 3550 Bolderberg (Zolder). We voorzien **gratis levering vanaf € 75, binnen een straal van 15 km** (tenzij anders vermeld). Voor elke extra km rekenen we een bedrag van € 1 aan. Voor just-in-time levering wordt een extra kost aangerekend afhankelijk van de locatie. **Betalingswijze:** af te spreken bij bestelling. Cash of bancontact bij afhalen. Cash, Payconic of overschrijving bij levering. Geef je bestelling door via keuken@la-passione.be of +32 498 57 02 94. Vermeld ook je telefoonnummer indien je bestelt per e-mail.