

Hurpesch Home Made

Vegetarisch en glutenvrij op aanvraag | genoemde prijzen zijn per persoon

Ontbijtmand de luxe € 15 p.p.

8+ personen: € 12 p.p.

Laat je verrassen en vooral verwennen: telkens wat anders, maar denk aan huisgemaakt zuurdesembrood, verse warme broodjes, croissantje, kaas van de kaasboer, lokale vleeswaren, diverse soorten streekbeleg, eitje (gebakken, gekookt, scrambled...), yoghurt of verse fruitsalade, een keer pancakes, fles appelsap van de buren of jus vers van de pers. Op of na 9uur bezorgd bij jullie voordeur.

Voorgerechten *op aanvraag*

Geulforelfilet vd buren	€ 9
Langzaamgegaard buikspek van Kuusj	€ 10
Gegrilde groentes & warme geitenkaas	€ 9
Carpaccio van ossenhaas uit Margraten	€ 10

Bijgerechten

Huisgemaakte frietjes&mayo	€ 4
Ovenaardappeltjes&mayo	€ 4
Groene groentes	€ 3
Salade met vinaigrette	€ 3



Diner

'Zoervleisj' van Cecile en Bart € 16

Huisgemaakt typisch Limburgs runderstoofpotje met azijn, stroop en peperkoek. Winnend familie recept.

Slow cooked zalm € 17

Langzaam gegaarde zalmfilet uit de garingsoven. Met gesmoorde snijboon en zachte knoflook.

Indiaas € 27,50

Butterchicken, Indiase basmatirijst, naanbrood, mangochutney en komkommerraita en papadums. (alles huisgemaakt – behalve de papadums).

Recepten meegenomen uit India. Geen bijgerechten nodig.

Melanzane al Parmigiano * € 14

Aubergine ovenschotel met buffelmozzarella en Parmezaanse kaas

Ons bekende 'Griekse potje' € 25

Potje met aubergine, paprika en chorizo. Erbij aardappeltjes uit de oven met oregano, rundergehaktballetjes met tzatziki. Brood erbij. Een ware smaaksensatie. Geen bijgerechten nodig.

Desserts

Heavenly Panna Cotta € 6

Salted caramelijs met caramelpeer € 6

Pastel de Nata met kaneel en ijs € 7

Maak je eigen ijscoupe

3 bollen keuze uit pistache, pure chocolade, vanille € 5

Toppings € 0,50 p/stuk

crushed oreo, caramelsaus, chocoladesaus, mini merengue (choco of caramel), geraspte chocolade, nootjes, verse slagroom, verse aardbeien (alleen in seizoen +€0,50)



>> Ons ijs komt van de ambachtelijke ijsmaker uit Margraten!

Graag op tijd reserveren! Liefst min. 2 dagen van tevoren.

Reserveren kan ook via whatsapp op 0618556288
Warm of koud af te halen.
Zolang de voorraad strekt.

Minimum afname per gerecht = 2 personen (geldt niet voor dessert)
Alle gerechten zijn huisgemaakt!



BIJ 10+ PERSONEN
op aanvraag

Soep van het huis € 5

Salade rode biet, walnoot & perendressing € 7

Salade gerookte forelfilet van de buren € 9

Gegrilde perzik met buffelmozzarella & ham van Kuusj € 9

Gegrilde groentes met lauwwarme geitenkaas € 8

Bij 10+ personen
Kookworkshop DIY
€ 22,50 p.p.

Wij regelen: receptuur, kookschorten &
alle ingrediënten. Incl. leuk
receptenkaartje van de workshop om
mee naar huis te nemen. Thema's:
Italiaans, Tapas, Indiaas, Uit de streek,
Culinair (+€ 15 p.p.).
Zonder begeleiding.

BORRELPLANK
uit de streek

Een kaasje van Steenberg,
hammetje van Kuusj, huisgemaakt
desembrood, stroopje,
gehaktbrood, mosterd, en meer
allerhande lekkers.

Voor 2-4 personen
€ 25

Pizza Night Hurpesch
€ 35 p.p. (minimaal € 450)

Met antipasti, salade en
petit dessert.
Incl. pizzabakker en
afwashulp.



WIJN
uit de streek

Domein Steenberg – Pinot Gris

Wit 750ml € 22

Wijngaard St. Martinus –
'Bergdorpje'

Rood 750 ml € 29

Domein Holset

Mousserend 750ml € 52

Indien op voorraad
Of voor de liefhebber

Zuurdesembrood van Bart
met Limburgs Tritordeumbloem
€ 4,50 per stuk (800g)

Rijstevlaai van Cecile
€ 17,50 per stuk