

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in januari?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Op de valreep van het oude jaar kijken we vooruit naar de maand januari in het nieuwe jaar. Ook deze



keer willen we opstarten met een menu dat licht en verrassend is. Door de leuke reacties op het Thaise menu van vorig jaar gaan we het ook deze keer in die hoek zoeken en hebben we een menu samengesteld dat geïnspireerd is door Azië. Een pittige afwisseling na de feestdagen. We beginnen met een licht pikant kippensoepje.

Pangsit goreng is een Indonesisch hapje met kip en garnaal.



Op de huid gebakken schelvis maakt onderdeel uit van het hoofdgerecht. We sluiten af met kokosijs met mango dus ik hoop u niet uit te leggen hoe lekker of dat is, want dat spreekt voor zich!

Hoe ziet ons menu van januari er uit?

- Tom Yam, een soepje van kip en groente (foto)
- Pangsit goreng (foto)
- Knapperige schelvis met spek en noedels met gewokte groente (foto)
- Kokosijs met mango (foto)



In januari zijn maandag de 21^{ste} en donderdag de 24^{ste} beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. In februari is het op donderdag de 21^{ste} en op maandag de 25^{ste}.



Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.

Overig nieuws

We kijken terug op een heel leuk kookjaar en toch eindigen we een beetje in mineur. We waren van plan onze huidige prijs van € 47,- nog geruime tijd te handhaven. Maar tot ons verdriet worden we nu geconfronteerd met de BTW verhoging van 6 naar 9 %. Het is niet heel veel maar we betreuren het wel. Voeding is immers een basisbehoefte. We zijn daarom genooddacht om vanaf 1 januari € 49,- te rekenen voor een kookworkshop. Wij hopen dat u daar begrip voor hebt.



Tenslotte wensen wij u een hele fijne jaarwisseling en

**een heel goed en gezond 2019
met
heel veel kookplezier!**

Marlies en Karel

Martinet

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)