

Apéro time

Aperitieven of borrelen is een gezellig moment voor uw klanten. Geniet nog meer en verwen met heerlijke borrelplanken.

Vijf elementen voor een goed gevulde en gevarieerde kleurrijke tapasplank:

1. **Kaas:** kies voor jong belegen kaas, een zachtere kaas of ga voor een gedurfde kruidenkaas.
2. **Vlees of charcuterie:** ga voor een combinatie van mild en pittig, tenzij u kiest voor veggie.
3. **Groenten en fruit:** naast kleur en de extra bite, ook lekker en gezond op uw tapasplank. Vergeet de olijven en antipasti niet!
4. **Brood/crackers/toastjes:** essentiële producten voor uw perfecte borrelplank.
5. **Dips!** Ze voegen zoveel extra smaak en kleur toe. Alle bovenstaande ingrediënten kunnen vrolijk gedipt worden.

Server
& geniet!

Overvolle tapasplanken zullen je klanten graag delen op sociale media onder het motto "very instagrammable"

Ingrediënten

Gran'Tapas

- Houmous pittig
- Sweetbite tapenade
- Houmous original
- Aioli
- Groene olijven tapenade
- Zoete pepers met roomkaas
- Halfgedroogde tomaatjes
- Bordje met Gran'Tapas gegrilde groenten (paprikamix, courgette, artisjokharten)

Gran'Oliva

- Olijven natuur
- Kalamon olijven
- Kaas & salami
- Verschillende soorten rauwe groenten & radijsjes

Benieuwd naar nog meer inspiratie?
pietercilfoodservice.com