

”Ik ga naar Huuskes”



Uw kookkunst in de soep laten lopen door twijfelachtige ingrediënten? Wie Huuskes gewend is, (w)ee**t** beter. Met gemak smakelijk eten. Dat is het recept van Huuskes.



De vleesproducten worden vers van het mes direct bereid. Volgens strenge, vaste procedures gebraden zodat smaak, malsheid en kleur behouden

blijven. Diezelfde gedachte vindt u terug in onze groente-componenten. Met die ingrediënten kunnen instellingen, horeca en cateringbedrijven direct aan de slag. Uiteraard naar eigen fantasie en smaak. Waarbij iedereen zich keer op keer weer reikhalzend afvraagt: Huuskes wat maak je menu?



 **Huuskes**
Wat maak je menu?

