

A HAPPY CHRISTMAS DINNER by CELLCARE

met ingrediënten voor een fijne sfeer

Menu

STARTER

Amuse van Oesters met Virgin Mary dressing

Rijk aan zink, voor rustige en fijne gesprekken en een goede sfeer tijdens het diner
(Zink dempt namelijk de prikkelgevoeligheid in je hersenen)

MAIN

Eendenborstfilet met Madeirasaus & Gegrilde Groenten

Rijk aan o.a. tyrosine, voor dat diepere gevoel van genieten met elkaar
(Tyrosine is de voorloper van dopamine, de biochemische beloningsstof in je hersenen)

TIP: Eén goed glas biologische rode wijn biedt evenwicht aan dit gerecht
en is rijk aan antioxidanten om er jonger uit te zien
*(Dat gaat natuurlijk niet zo snel, maar vernieuwing van cellen
vraagt een continue aanwezigheid van antioxidanten)*

DESSERT

Chocolade mousse met Munt en Granaatappel

Niet alleen fijn voor je maag vanwege de munt en granaatappel,
maar door de aanwezigheid van tryptofaan hou je de sfeer na het diner opperbest
*(Tryptofaan is de voorloper van serotonine,
die biochemisch betrokken is bij sociale en emotionele flexibiliteit)*

Wij wensen je een mooi en gezond 2023