

# MENUSUGGESTIES

U kunt zelf uw menu samenstellen.  
**(1 vast menu voor al uw gasten)**

Bij sommige gerechten berekenen wij u een meerprijs.

**2-gangen menu € 23,00**

Soep  
Hoofdgerecht

**3-gangen menu: € 30,00**

Soep  
Hoofdgerecht  
Dessert

**3-gangen menu: € 35,00**

Voorgerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

**4-gangen menu: € 40,00**

Voorgerecht  
Soep  
Hoofdgerecht  
Dessert

**4 -gangen menu: € 47,00**

Voorgerecht  
Tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

**5-gangenmenu: € 52,00**

Voorgerecht  
Soep  
Tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

## **Voorgerechten:**

Rilette van tonijn, blokjes tomaat, ei en harissa,  
geserveerd met foccaccia toast  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Tulband van gemarineerde zalm en gerookte heilbot  
op een bedje van taugé met soja-mayonaise  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Rosé gebraden kalfslende met een salade van Nicola aardappelen,  
sjalotjes, paprika, kruiden en kerrie-gembercrème

\*\*\*

Salade van gerookte tamme eendenborst  
met sinaasappelcompote en roze pepers

\*\*\*

Kalfscarpaccio met lentenui, cherrytomaatjes en guacamolecrème  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Rucola en frisée salade met druiven, noten en groene olijventapenade  
(vegetarisch)

\*\*\*

Gerookte notenham met een salade van mint, sinaasappel en meloen  
(vegetarisch)

Onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood,  
boter, kruidenboter of tapenade.

## **Soepen:**

Romige wilde spinaziesoep met kokkelvlees

\*\*\*

Frisse soep van bospeen met rivierkreeftstaartjes en bieslook

\*\*\*

Romige bisque van kreeft met een garnituur van schaaldieren

\*\*\*

Petite Marmite Henri IV:  
groentebouillon met gehaktballetjes, een mergpijpje en een kaascrouton  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Thaise pompoensoep met kokos en basilicum  
(vegetarisch)

\*\*\*

Gebonden pastinakencrèmesoep met gember en pijnboompitten  
(vegetarisch)

## **Tussengerechten**

Tilapiafilet op een stampotje van pastinaken met dillecrème  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Botervisfilet op wortelaardappelpuree met een saus van grenadine  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Kalfsoester, gegratineerd met olijventapenade en saliesaus  
(meerprijs € 4,00 p.p.)

\*\*\*

In tempura gefrituurde groene asperges met een tomaten-bieslooksalsa  
(vegetarisch)

## Hoofdgerechten:

Gegrilde zalmoot met een blanquette van zeevruchten,  
groene pepers, spinazie en pilaff rijst

\*\*\*

Tongfilets met witte wijnsaus en druiven  
(dagprijs)

\*\*\*

"Osso Bucco" met pikante snijbonen-aardappelgratin

\*\*\*

Gebakken tournedos met shi-i-take, bosui en rode wijnsaus  
(meerprijs € 4,50 p.p.)

\*\*\*

Gebakken parelhoenfilet met kastanjes en kersenbiersaus

\*\*\*

Lamsfilet met honing-thijmsaus, aardappelpuree en spinaziequiche

\*\*\*

Flensje gevuld met olijventapenade in een bieslook-courgettesaus  
(vegetarisch)

\*\*\*

Oosterse roerbakschotel met tofu, cashewnoten,  
noedels, groente en zoete sojasaus  
(vegetarisch)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met  
seizoensgroente en passend aardappelgarnituur

*U kunt ook uit de een van de onderstaande sauzen kiezen:*

- \* Stroganoffsaus
- \* Pepersaus
- \* Champignonsaus

## **Desserts:**

Chocoladebisquit met panna cotta-yoghurt, vanillesaus en bananenijs

\*\*\*

Bosvruchtenbol met sinaasappelcompote en kokosroomijs

\*\*\*

Bisquit Napolitain:  
diverse soorten ijs omhuld met cake met warme chocoladesaus

\*\*\*

Salade van verse vruchten,  
overgoten met een Amaretto-slagroom en vanilleroomijs  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Bavarois van Advokaat met chocoladesaus en een groene appelsorbet

\*\*\*

Exquise proeverij van klein zoete heerlijkheden met sorbetijs  
(meerprijs € 2,50 p.p.)

\*\*\*

Dessertbuffet met o.a.:  
taartjes, mousses, bavaroises, bolletjes ijs, sausjes en slagroom  
(meerprijs € 3,00 p.p., minimaal 20 personen)

\*\*\*

(IJs)taart met logo of tekst  
(meerprijs €2,00 p.p., minimaal 20 personen)

\*\*\*

Extra te bestellen:

Chocoladefontein (wit, bruin of rood)  
met vers fruit, marsh mellows en slagroomsoesjes  
(meerprijs € 7,50 p.p., minimaal 20 personen, maximaal 100 personen)

***Prijspeil 2010, prijswijzigingen onder voorbehoud.***