

MENUSUGGESTIES

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

AL ONZE MENU'S ZIJN UIT TE BREIDEN MET EEN CITROENSORBETSPOOM
À € 5,00 P.P.

MENU'S GEGESTIJS SILS ESTIES

VOORGERECHTEN:

SALADE VAN GEROOKTE FORELFILET
MET CHERRYTOMAATJES EN GUACAMOLECRÈME

CARPACCIO VAN GEMARINEERDE ZALM EN GEROOKTE ZALM
MET WASABI CRÈME
(MEERPRIJS € 2,50 P.P.)

SALADE VAN GEROOKTE EENDENBORST
MET ABRIKOZENDRESSING EN PIJNBOOMPITJES

GEPEKELDE LAMSHAM MET MELOEN EN EEN SHERRYVINAIGRETTE

GEROOKTE RUNDER RIB-EYE
OP EEN SALADE VAN SINAASAPPEL, VENKEL EN MINT

ROSÉ GEBRADEN KALFSLLENDE
MET PITTIGE TOMATENSALSA EN VERSE KRUIDEN
(MEERPRIJS € 2,50 P.P.)

GEGRILDE COURGETTEROLLETJES GEVULD MET ROOMKAAS EN NOTEN
(VEGETARISCH)

ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET STOKBROOD, ROOMBOTER,
TAPENADE, OLIJFOLIE EN ZEEZOUT.

SOEPEN:

SCHUIMIGE MOSTERDSOEP

HELDERE BOUILLON VAN KIPFILET
MET EEN MOZAÏEK VAN FRISSE GROENTE

ROMIGE BISQUE VAN KREEFT MET EEN GARNITUUR VAN SCHAALDIEREN

COURGETTE-ROOMSOEP MET JULIENNE VAN PASTRAMI

PETITE MARMITE HENRI IV:
GROENTEBUILLON MET STUKJES RUNDVLEESBALLETTJES,
GEPARFUMEERD MET MADEIRA EN GESERVEERD MET
EEN MERGCROUTON EN EEN KAASCROUTON
(MEERPRIJS € 2,50 P.P.)

SCHORSENERENSOEP MET KIKKERERWTEN EN TUINKERS
(VEGETARISCH)

ALLE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET EEN SOEPBROODJE OF EEN
(KAAS)STENGEL.

SEITSEVEN GEGEN S NEMEN

TUSSENGERECHTEN:

GRIETFILET UIT DE OVEN MET KNOLSELDERIJ EN KRUIDENSAUS
(MEERPRIJS € 2,50 P.P.)

GEPOCHEERDE ZALMFILET
MET OLIJVENTAPENADE EN TOMATENBASILICUMSAUS
(MEERPRIJS € 2,50 P.P.)

GEBRADEN LAMSFILET MET OESTERSAUS, PAKSOI EN NOEDELS
(MEERPRIJS € 4,00 P.P.)

IN TEMPURA GEBAKKEN ARTISJOKHARTEN
MET EEN PIKANTE POEMPOENSAUS
(VEGETARISCH)

PENNE PASTA MET COURGETTES, CASHEWNOTEN EN BASILICUM
(VEGETARISCH)

HOOFDGERECHTEN:

GEGRILDE ZALMFILET MET
IN TEMPURA GEBAKKEN ROMANESCO-BLOEMKOOI EN BIESLOOKSAUS

GEBAKKEN TILAPIAFIET OP EEN STAMPOTJE
VAN SNIJBONEN EN WITTE BONEN MET KREEFTENSAUS

GEPOCHEERDE TONGFILETS MET WITTE WIJNSAUS EN DRUIVEN
(DAGPRIJS)

LAMSFILET UIT DE OVEN MET HONING EN MUNT

GEBAKKEN TOURNEDOS MET BEKARAMELISEERDE WITLOF,
APPELS EN CALVADOSSAUS
(MEERPRIJS € 4,50 P.P.)

ROSÉ GEBRADEN EENDENBORST
MET BOSPADDESTOELENRISOTTO, ROZIJNEN EN MADEIRASAUS

KALFISOESTER OP EEN BEDJE VAN TAUGÉ, PEULTJES EN CHINESE KOOL
MET EEN PIKANTE KOKOSSAUS
(MEERPRIJS € 4,50 P.P.)

IN SESAMBESLAG GEBAKKEN KNOLSELDERIJSCHNITZEL
MET SPINAZIESAUS
(VEGETARISCH)

HARTIGE QUICHE VAN COURGETTE EN CHEDDARKAAS
(VEGETARISCH)

BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SEIZOENSGROENTE,
AARDAPPELGARNITUUR OF RIJST.

U KUNT OOK UIT ÉÉN VAN ONDERSTAANDE SAUZEN KIEZEN:

- STROGANOFFSAUS
- PEPERSAUS
- CHAMPIGNONSAUS

SEITSEESTIES MENU'S NIEUW

DESSERTS:

TRUFFELGEBAK MET MANGOCOULIS EN BANANENIJS

LATTE MACCHIATO-BAVAROIS MET KAMELSAUS EN VANILLE-IJS

KANEELSCHUIM GEVULD MET BASTOGNE-HONINGIJS
OVERGOTEN MET AMARETTOSAUS

FRISSE SALADE VAN MANGO, MELDEN EN PAPAYA
MET CITROENSORBET EN MUNT

EXQUISE PROEVERIJ VAN KLEINE ZOETE HEERLIJKHEDEN
MET SORBETIJS

DESSERTBUFFET MET O.A.:
TAARTJES, MOUSSES, BAVAROISES, BOLLETJES IJS,
SAUSJES EN SLAGROOM

(IJS)TAART MET LOGO OF TEKST
(MINIMAAL 20 PERSONEN)

EXTRA TE BESTELLEN:
CHOCOLAFONTEIN (WIT, BRUIN OF ROOD)
MET VERS FRUIT, MARSH MELLOWS EN SLAGROOMSOESJES
(MEERPRIJS € 7,50 P.P.,
MINIMAAL 20 PERSONEN, MAXIMAAL 100 PERSONEN)

PRIJSPEIL 2011, PRIJSWIJZIGINGEN ONDER VOORBEHOUD.