

# KEUZEMENU

HERFST & WINTER | VANAF 13 PERSONEN

## 3-GANGEN KEUZEMENU

€39,50

INCLUSIEF EEN BROODJE VOORAF met kruidenboter en truffelmayonaise

### VOORGERECHTEN

HERTENCARPACCIO met hazelnoot & cranberry

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RUND met Old Amsterdam & truffelmayonaise

GEMARINEERDE ZALM met dille

SALADE GORGONZOLA met gezouten amandelen, honing & blauwe druiven

LICHT GEZOETE TOMATENSOEP met kip & prei

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom

PASTEITJE met een ragout van beenham & bospaddenstoelen

SALADE REEBOKPATÉ met stoofpeer, witlof, cranberry compote & hazelnoot

### HOOFDGERECHTEN

BLACK ANGUS BURGER VAN DE GRILL met spek, ui en champignons

WIENERSCHNITZEL 'PARIS' met gebakken uitjes, spekjes & champignons

HOENDERFILET met gesmolten brie & serranoham

VALLEI VARKENSHAASJE met gesmolten brie & rode wijnsaus

SPARE RIBS met knoflook- & cocktailsaus

ZALMFILET & HOLLANDSE GARNALEN met een witte wijn-dille saus

GEPELDE GAMBA'S met gewokte groenten

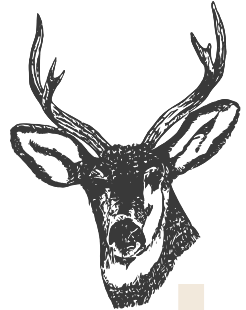
BLADERDEEG KAAS/GROENTE ENVELOP met spinazie en feta kaas

EENDENBORST met een kruidige rozemarijnjus

WILDPEPER met aardappelpuree & stoofpeer

TOURNEDOS met braadjus, rode wijnsaus of pepersaus

HERTENBIEFSTUK met een saus van bramen & rode port



+ €7,50

+ €5,00

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES,  
VERSE GROENTE, SALADE & HUISGEMAAKTE RABARBER

### BIJ TE BESTELLEN:

GEBAKKEN AARDAPPELTJES met spek en ui (prijs p.p.)

+ €2,00

EXTRA SOORT VERSE GROENTEN (prijs p.p.)

+ €2,00



\* Prijzen onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 2 maanden van tevoren.

# DESSERTS

## KEUZE DESSERT

(TOT 20 PERSONEN)

DAME BLANCHE vanille-ijs met chocoladesaus & slagroom  
SORBET ROYALE roomijs met verse vruchten en slagroom  
VANILLE CREME BRULEE met een bolletje vanille-ijs en slagroom  
CITROEN MERINGUE TAARTJE met een bolletje ijs  
KOFFIE, THEE OF CAPPUCCINO met friandises (zoete lekkernijen)

## GRAND DESSERT PROEVERIJ

(TOT 40 PERSONEN)

EEN PROEVERIJ van diverse zoete desserts



## DESSERTBUFFET

(VANAF 20 PERSONEN & IN EEN APARTE ZAAL)

IJSTAART VANILLE, IJSTAART TIRAMISU, IJSTAART AARDBEI/PISTACHE  
ROMIGE VANILLE PARFAIT MET GEBRAND SCHUIM, WARME KERSEN  
VERSE FRUITSALADE & SLAGROOM

## UITBREIDINGEN DESSERTBUFFET

BAVAROIS (CHOCOLADE OF ROOD FRUIT)	€2,00
WARME WAFELS	€2,00
HUISGEMAAKTE APPLECRUMBLE	€2,00
GROTE CREME BRULEE aan het buffet gebrand	€2,00
MACARONS	€2,00
LUXE KAASPLANK op het buffet	€3,50

13 - 19 PERSONEN  
20 - 29 PERSONEN  
30 - 39 PERSONEN  
40 - 49 PERSONEN  
50+ PERSONEN

MAXIMAAL 5 KEUZES PER GANG  
MAXIMAAL 4 KEUZES PER GANG  
MAXIMAAL 3 KEUZES PER GANG  
MAXIMAAL 2 KEUZES PER GANG  
VAST MENU



\* Prijzen onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 2 maanden van tevoren.