

MENU SUGGESTIES 2019

Menu 1

Maximaal voor 40 personen

Brandade van kabeljauw met aardpeer en Cabernet Sauvignon dressing

Landhoender met rode biet en tarte Tatin van witlof

Meringue met crème-fraiche en sorbet van banaan en ananas

Menu 2

Rilette van eendenbout met gevogeltelever, brioche en balsamico

Roodbaars met zwarte linzen, geroosterde prei en ansjovis botersaus

Zacht gegaard kalf met mousseline van Parmezaanse kaas en jus tijm

Witte chocolade met citrus en Bastogne roomijs

Menu 3

Dungesneden en tartaar zeebaars met venkel en kerrie

Ravioli Old Amsterdam met bloemkool en paddenstoel

Gelakt buikspek van het Beemstervarken met Canadese kreeft en zwarte knoflook

Tournedos van ossenhaas met aardappel en jus Pedro Ximenez sherry

Hangop van Yuzu met luchtige mousse van passievrucht en dragon

- Op verzoek kunt u menu 1,2 en 3 uitbreiden met een kaasgerecht € 10,00 per persoon

Algemeen

Deze menu's zijn alleen te bestellen per tafel c.q. gezelschap vanaf 10 personen en uiterlijk twee werkdagen voor reservering. **Het is niet mogelijk verschillende menu's en/of gerechten voor één gezelschap te kiezen.**

Indien er vegetarische of dieetwensen zijn, kunt u deze aan ons kenbaar maken dan zorgen wij voor een passend voorstel. Bovenstaande menu's zijn geldig t/m 31 december 2019.

Alle andere menu's zijn per 1 januari 2019 komen te vervallen.

