

MENU'S

Wij serveren onderstaande menu's voor gezelschappen vanaf 15 personen.
U kunt zelf uw keuzediner samenstellen (maximaal 2 keuzes per gang).

Uiteraard kan onze Chef-kok ook voor eventuele dieetwensen
een passend alternatief bereiden.

Prijzen zijn per persoon en geldig in 2019.

3-gangen (soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 29,50
3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 35,00
4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 39,50
4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 42,50
5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 47,50
5-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 52,50
* drankenarrangement (huiswijn, tafelwater en koffie of thee):	
* bij een 3-gangenmenu, per persoon	€ 14,50
* bij een 4-gangenmenu, per persoon	€ 19,50
* bij een 5-gangenmenu, per persoon	€ 24,50

Voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaanse kaas en rucola

Huisgerookte zalm met mierikswortelcrème, frisse salade en kruidenkrokant

Vitello tonnato: dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise,
gefrituurde kappertjes en een frisse salade

Geschroeide tonijn gemarineerd met sesamdressing,
wasabi-creme en een sesamkoekje

Auberginecake met gemarineerde groenten, knoflookcroutons en een fijne salade

Cannelloni van rund gevuld met oosters gemarineerde groenten,
wakame en een kleine salade

Soepen

Soep van het seizoen

Runderbouillon of kippenbouillon met soepgroenten

Limburgse mosterdsoep

Tussengerechten

Gebakken zeebaars met groene asperges en antiboise

24 Uur gegaarde kalfssukade met risotto en portsaus

Hoofdgerechten

Gebakken Bommeriger hoenderfilet
met gegrilde roseval aardappels en truffelsaus

Diamanthaas met gebakken bundelzwammen,
crème van zoete aardappel en rode portsaus

In zijn geheel gebakken kalfsentrecote met een aardappeltaartje,
gepofte tomaat en rode wijnsaus

Op de huid gebakken barramundi met romige spinazie en hollandaisesaus

Gebakken kabeljauw met witte wijnsaus en een tomaten-pasta-taartje

Portobello gevuld met couscous en geitenkaas en seizoensgroenten

Kaas

Kaasplankje met vruchtenbrood en onze eigen honing

Desserts

Trio van chocolade: mousse, bavarois en brownie

Cheesecake met een gel van rood fruit, crumble en yoghurtijs

Panna cotta van rood fruit met witte chocolademousse en amandelkrokant

Mango-kokos-taartje met gemarineerde ananas en kokosmousse

Koffie met friandises