

ASSORTIMENT FEESTDAGEN *EXCLUSIEF*

Eten is een beleving en koken is een kunst. Voor alle culinaire genieters bieden wij daarom een heerlijk 4-gangen menu aan. Hiermee serveert u de mooiste gerechten en wij doen er alles aan om de beleving van uiteten gaan bij u thuis te creëren!

Laat uzelf door ons verrassen met het 4- gangen menu van de Chef. U kunt hierbij kiezen uit drie gerechten per gang.

U dient de gerechten zelf alleen nog maar te verwarmen en op het bord te presenteren.

4-gangen menu

Voorgerecht

Gerookte ribeye met burrata, crème van zwarte olijf en gefermenteerde knoflookmayonaise
of

Duo van tonijn en botervis met zoetzure venkel, yuzu-mayonaise, mosterdzaad en paprikamayonaise
of

Knolselderij met gerookte biet, kriel, mosterdzaad, burrata en een saus van rode biet (v)

Tussengerecht

Zacht gegaard buikspek met romige zuurkool en stroopsaus
of

Bisque met saffraan, crème fraîche, rivierkreeft en bieslook
of

Ricotta- en spinazieravioli met groene asperges, courgette en een olijf-basilicumtomatensaus (v)

Hoofdgerecht

Kalfsrouleau met pulled ossenstaart en een honing-tijmsaus
of

Kabeljauw met groene kruidencrumble, saus van schaaldieren, doperwten en gegrilde knolselderij
of

Koningsoesterzwam met spinazie-paddenstoelenrisotto en gepofte tomaat (v)

Nagerecht

Tartelette met cassis-appeltje en vanilleroom
of

Chocoladecreatie met hazelnoot
of

Kaasplankje met notenbrood, gemarineerde noten en confituur

Bijlage

Rustiek brood met smeersels

4-gangen Kindermenu

Voorgerecht

Spiesje met ham met meloen

Tussengerecht

Champignonsoep

Hoofdgerecht

Gevulde kippenborstfilet met gebakken krieltjes, diverse wintergroenten, mayonaise en appelmoes

Nagerecht

Duo van chocolademousse