

SEIZOENMENU'S AAN TAFEL GESERVEERD

vanaf 20 personen



Drie- of viergangenmenu

Keuze voorgerecht

Gravad lax / avocadocrème / dille / salty fingers / crostini zeekraal

Trio van: wildkroket / terrine van fazant / crème brûlée van ganzenlever /
peren-vijgenconfituur / toast

Carpaccio rund / raketsla / truffelcrème

Keuze tussengerecht (bij viergangenmenu)

Pompoenroomsoep / mosterdschuim

Ravioli eekhoortjesbrood / zachte truffelsaus / parmezaan / verse truffel

Risotto boschampignons / gegrilde scampi / Nouilly Prat

Keuze hoofdgerecht

Roodbaarsfilet uit de oven / mousseline / breydelham / erwten /
puree doré-aardappelen

Hertenfilet Grand-Veneur / appel / veenbessen / spruitjespuree /
knolselder / amandelkroketjes

Kalfsentrecôte / porto-truffelsaus / roergebakken
groentjes / aardappelgratin

Dessert

Dessertassortiment op bord
of
Plankje kaas

Driegangenmenu: € 42
Viergangenmenu: € 48



Dranken:

Fles aperitief Cava Celebrandum € 22
Fruitsap en frisdranken /liter: € 6.50
Witte wijn Vin Divin Chardonnay Pays d'Oc IGP
Languedoc 100% Chardonnay 2014 / fles € 19
Rode wijn Vin Divin Merlot – Cabernet Sauvignon Pays d'Oc
Languedoc 2014 / fles € 19
Waters / liter € 6.50
Extra aperitiefhapjes (2 koude en 1 warm) zijn mogelijk € 4.50 p.p. (3 stuks)

Drankenarrangement:

Aperitief glaasje cava / fruitsap met 2 hapjes (aperitief wordt bijgeschonken)
Witte wijn Vin Divin Chardonnay Pays d'Oc IGP Languedoc 100% Chardonnay 2014
Rode wijn Vin Divin Merlot – Cabernet Sauvignon Pays d'Oc Languedoc 2014
Waters en frisdranken
Koffie met zoete zaligheden

Driegangenmenu met drankenarrangement: € 57
Viergangenmenu met drankenarrangement: € 60

Dranken na de koffie worden verrekend volgens verbruik.