

BANQUETING MENU'S

(Deze menu's worden geserveerd vanaf minimal 20 personen.)

Feestmenu 1 Soep + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 3 gangen	= 35,90 euro
Feestmenu 2 Koud voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 3 gangen	= 39,90
Feestmenu 3 Koud Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 3 gangen	= 43,90
Feestmenu 4 Koud voorgerecht + Soep + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 4 gangen	= 49,90
Feestmenu 5 Koud voorgerecht + Warm tussengerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 4 gangen	= 54,90
Feestmenu 6 Koud voorgerecht + Soep + Warm Tussengerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	= 5 gangen	= 62,90
Feestmenu 7 Koud voorgerecht + Soep + Warm tussengerecht + Sorbet +Hoofd- + Nagerecht	= 6 gangen	= 68,90

FEESTMENU 1

3- gangen Feestmenu à € 35,90p.p.

Soep:

Tomatensoep met verse basilicum en een scheutje room.

Hoofdgerecht:

Hoenderfilet met dragonroomsaus, seizoen groenten en aardappelkroketten.

Nagerecht:

Bavarois van chocolade en mokka, vanille-ijs en slagroom.

FEESTMENU 2

3- gangen Feestmenu à € 39,90 p.p.

Koud Voorgerecht:

Salade gerookte zalm, rivierkreeft en huisbereide cocktailsaus.

Warm hoofdgerecht:

*Varkenshaasje met champignonroomsaus,
gegratineerde aardappel en verse seizoen groenten.*

Nagerecht:

Huisgemaakte chocomousse met vanille-ijs, crumble van koffie en slagroom.

FEESTMENU 3

3-gangen feestmenu à € 43,90 p.p.

Koud Voorgerecht:

*Bonbon van zalm gevuld met een taartje van kabeljauw,
roseval aardappel en crème fraîche, bieslookolie en -crème*

Hoofdgerecht:

Rode mulfilet met bieslookroomsaus, zoete aardappelpuree en seizoen groenten.

OF

*Solomillo Duroc varkenshaasje met een roomsaus van paddenstoel/dragon,
gestoofde paddenstoel, dauphine aardappel en seizoen groenten.*

Nagerecht:

Huisgemaakte ijsparfait, bavarois en coulis van seizoen fruit, chocolade en slagroom.

FEESTMENU 4

4-gangen feestmenu à € 49,90 pp

Koud voorgerecht:

Carpaccio van zalm met salade van witlof en appel, crème van bieslook.

Soep:

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes.

Hoofdgerecht:

Scampi met kreeftensaus, seizoen groenten en tomatencouscous

OF

*Filet van eend met saus van cognac,
gebakken roseval aardappel en gewokte spruitjes.*

Nagerecht:

Ijsparfait van Nougat, espuma van koffie en crumble van chocolade.

FEESTMENU 5

4- gangen Feestmenu à € 54,90 p.p.

Koud Voorgerecht

Paté van livar, Monegask uitjes, Cumberlandsaus en verse brioche.

Tussengerecht:

Zeebaarsfilet met zalf van wortel, bimi en Beurre-Blanc.

Hoofdgerecht:

Zeewolffilet met tuinkruidensaus, zoetzure venkel en broccoli-mousseline.

OF

Kalfsmedaillon met uien-kalfsjus, gegratineerde aardappel en seizoen groenten.

Nagerecht:

Tiramisutaartje met gel van rood fruit.

FEESTMENU 6

5-gangen feestmenu à € 62,90 p.p.

Koud Voorgerecht:

Carpaccio van botermakreel met gele biet en vanille.

Soep:

Vissoep met visgarnituur.

Tussengerecht:-

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en gesauteerde bloemkool.

Hoofdgerecht:

Gegrilde tonijnfilet met een kappertjessaus, zuiderse ratatouille en risotto met zongedroogde tomaat.

OF

Kalfsmedaillon met jus van kalf, aardappelgratin, crème van bloemkool, seizoen groenten.

Nagerecht:

Pavlova, compote van mango en ananas, crème anglaise, kokosroom en kokosijs.

FEESTMENU 7

6-gangen feestmenu à € 68,90 p.p.

Voorgerecht:

Carpaccio van gerookte Rib-eye, veldsla, crème van gefermenteerde knoflook, Parmezaanse kaas.

Soep:

Bisque met gerookte forel en zalm.

Tussengerecht:

Snoekbaars met spinazierisotto, vissaus en zongedroogde tomaat.

Sorbet:

Limoensorbet met schuim van Gin-Tonic.

Hoofdgerecht:

Lamsfilet met jus van rozemarijn, filodeeg aardappel en seizoensgroenten.

OF

Kabeljauwfilet met oosterse beurre-blanc, tagliatelle en seizoen groenten.

Nagerecht:

Choco delight (brownie, mousse, chococrumble en kokosroom), met mangosorbet.