

Banquetmenu's

Voor informatie over allergenen kunt u bij de restaurant-verantwoordelijke vragen om informatie. In onze keukens werken we met verse producten, wij kunnen niet volledig uitsluiten dat producten die allergenen veroorzaken in aanraking komen met andere producten.

Gerechtenkeuze voor groepen vanaf 20 personen. Aanpassingen voor vegetariërs maken wij graag voor u.

Feestmenu Wurfeld 3-gangen € 34,50 p.p.

Bloemkoolsoep met scampi

Hoenderfilet, Krieltjes en champignonroomsaus

Cheesecake, meringue, crème van passievrucht en mango

Feestmenu Maaseik 3-gangen € 44,25 p.p.

Carpaccio Zalm, crème van avocado, gemarineerde groentjes

Rib eye, gebakken Roseval aardappelen, gepofte paprika en pepersaus

Nougat parfait, crumble, caramel saus

Feestmenu Limburg 4-gangen € 46,75 p.p.

Carpaccio ossenhaas, crème van tomaat, rucola en parmezaan

Paprikasoep, chorizo en crème fraîche

Zeebaars, roseval, crème van doperwtten en beurre blanc met citroen

Panna-cotta van citroengras, vanille crumble en aardbeien

Kasteelmenu 5-gangen € 67,30 p.p.

Carpaccio Tonijn, wakame, granaatappel en limoen

Ossenstaartsoep, madeira, erwten

Risotto van tomaat, rucola en parmezaan

Lamsrack, gegrilde courgette, gepofte krieltjes, rozemarijn saus

Taartje van chocolade, rood fruit, en crumble

Banquetmenu's zelf samenstellen

Voor informatie over allergenen kunt u bij de restaurant-verantwoordelijke vragen om informatie. In onze keukens werken we met verse producten, wij kunnen niet volledig uitsluiten dat producten die allergenen veroorzaken in aanraking komen met andere producten.

Gerechten keuze groepen vanaf 20 personen

Een menu is minimaal 3 gangen.

Voorgerechten vis

Carpaccio Zalm, crème van avocado, gemarineerde groentjes € 12,75

Carpaccio Tonijn, wakame, granaatappel en limoen € 13,90

Frisse Salade met gerookte zalm, cocktailsaus € 10,50

Voorgerechten vlees

Carpaccio Ossenhaas, crème van tomaat, parmezaan € 12,75

Paté van Iberico, Brioche, chutney van rode ui € 11,50

Taartje van Quinoa met gerookte eendenborst en mierikswortel € 10,50

Voorgerecht vegetarisch

Frisse Salade met geitenkaas, walnoot, en rode biet € 11,50

Soepen

Bloemkool-(kerrie)soep, garnituur van scampi € 6,50

Bisque, rivierkreeft garnituur € 8,50

Ossenstaartsoep, madeira, erwten € 8,50

Paprikasoep, chorizo, crème fraîche € 6,50

Banquetmenu's zelf samenstellen

Tussengerechten

<i>Risotto van tomaat, rucola en parmezaan</i>	€ 6,50
<i>Polenta, zacht gegaarde kalfswang, kalfsjus</i>	€ 8,50
<i>Scampi rode curry, paksoi, glasnoedels</i>	€ 9,50

Hoofdgerechten vis

<i>Zeebaars, roseval, crème van doperwt en beurre blanc met citroen</i>	€ 20,00
<i>Kabeljauw, mousseline met verse tuinkruiden, langoustine saus</i>	€ 19,50
<i>Gegrilde tonijn, zwarte pasta, tomatensaus met kappertjes, gegrilde courgette</i>	€ 28,90
<i>Zalmfilet op het vel gebakken, krieltjes, wilde broccoli, saffraansaus</i>	€ 21,50
<i>Zeeewolf, wortel mousseline, groene asperge citrussaus</i>	€ 22,50

Hoofdgerechten Vlees

<i>Hoenderfilet, krieltjes en champignonroomsaus</i>	€ 20,50
<i>Livar Rack, knolselder mousseline, gestoofde witlof en mosterdsaus</i>	€ 21,50
<i>Rib eye, gebakken roseval aardappelen, gepofte paprika en pepersaus</i>	€ 25,50
<i>Eend op het vel gebakken, crème van wortel, aardappelgratin en calvadossaus</i>	€ 24,75
<i>Lamsrack, gegrilde courgette, gepofte krieltjes, rozemarijn saus</i>	€ 29,90

Desserts

<i>Nougat parfait, crumble, caramel saus</i>	€ 6,00
<i>Cheesecake, meringue crème van passievrucht en mango</i>	€ 7,50
<i>Taartje van chocolade, rood fruit, en crumble</i>	€ 8,50
<i>Panna-cotta van citroengras, vanille crumble en aardbeien</i>	€ 7,50
<i>Brownie van pure chocolade, vanille-ijs</i>	€ 8,50