

SEIZOENMENU'S AAN TAFEL GESERVEERD

vanaf 20 personen



Drie- of viergangenmenu

Keuze voorgerechten

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

Vitello tonnato (kalfsrosbief met tonijnmayonaise)

Carpaccio rund / raketsla / truffelcrème

Keuze tussengerecht (bij viergangenmenu)

Vissoep / toast / rouille / kaas

Tortellini bospaddestoelen / zachte truffelsaus / parmezaan / verse truffel

Risotto boschampignons / gegrilde gamba / Nouilly Prat

Keuze hoofdgerecht

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

Lamscarré groene kruidenkorst / gebakken groentjes / oude port / aardappelgratin

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.

