

SEIZOENMENU'S AAN TAFEL GESERVEERD

vanaf 20 personen



Drie- of viergangenmenu

Keuze voorgerechten

Kalfslende / kappertjes / tomaat / basilicum / sesam / raketsla

Zomersalade meloentje Moscovite / grijze garnalen / scampi / krab / cocktailsaus

Carpaccio tonijn / dressing geroosterde sesam

Keuze tussengerecht (bij viergangenmenu)

Canneloni ricotta / spinazie / tomatensaus

Ravioli eekhoortjesbrood / truffelsausje / parmezaan

Tom Kha Kai soep / kip / schaal- en schelpdieren

Keuze hoofdgerecht

Heilbotfilet uit de oven / puree doré-aardappelen / mousseline /
bieslook / zomertruffel

Canette-eend / sugarsnaps / sinaas-tijmsaus / rozemarijn-aardappelgratin

Suprême Bressekip / porto-truffelsaus / roergebakken
groentjes / aardappelgratin

Dessert

Dessertassortiment op bord

of

Plankje kaas

IT Pecorino, Villa Medoro, Abruzzo, 100 % Pecorino 2016
IT Vetrere Laureato, Salento, Chardonnay - Fiano - 2015
FR Domaine Aubai Mema, Pays du Gard, Cabernet S – Grenache – Merlot - 2013
FR Château de Nages, Viognier Gourmand, 100% Viognier - 2015 (zoet)

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.

