

## Seated dinners € 37,50 p.p.



Minimaal 24 personen.  
Alleen in combinatie met huur van de zaal.

Bij een seated dinner staat er brood met een huisgemaakte seizoens-humus op tafel bij binnenkomst. Het voor, hoofd en nagerecht wordt uitgeserveerd op het bord.  
U maakt voorafgaand een keuze uit de lijst hieronder: één voorgerecht, één vlees, één vis en één vegetarisch hoofdgerecht en één nagerecht. De keuze van uw gasten geeft u uiterlijk 4 dagen aan ons door.

### Vorgerecht

Tarte tatin van sjalot en rode port met pastinaakcrème en balsamico

\*

Soufflé van gruyère met crudités, soldaatjes en veldsla

\*

Gebakken paddenstoelen op toast met boterbonen, salie en een gepocheerd ei

\*

Salade van vijgen, gemarineerde geitenkaas, chiodgiabiet en dragondressing

\*

Vichyssoise (aardappel-preisoep) met hazelnoot en basilicumolie

### Hoofdgerecht vlees

Confit de canard met pommes sarladaises, seizoensgroenten en sinaasappeljus

\*

Ribeye van de grill met knolselderij, gekonfijte witlof, sjalot en café de Paris boter

\*

Wild zwijn-goulash met aardappelkroketjes en pompoen

\*

Ossobuco met roseval-aardappels, spinazie crème en gremolata

\*

Lamsschenkel met aardappelmousseline, geglaceerde bospeen en rozemarijnjus

### **Hoofdgerecht vis**

Zeewolf met parmaham, pastinaakcreme, witlof en beurre blanc

\*

Hele dorade met limabonen, octopus en pistou

\*

Clam chowder met verschillende soorten vis, mosselen en gamba's, geserveerd met aioli en brood

\*

Gevulde forel met olijvenpesto, aardappelsalade en gele biet

\*

Roodbaarsfilet met witte bonencreme, kokkels en gepofte paprika

### **Hoofdgerecht vegetarisch**

Aspergekroketten met belugalinzen, zoete aardappel en kwarteleitjes

\*

Couscous met artisjokkencreme, geroosterde artisjok, polenta en caponata

\*

Seizoensstampot met gerookte knolselderij, aardappelkaantjes en sjalottenjus

\*

Melanzane alla parmigiana met een groene salade

\*

Risotto met truffel, paddenstoelen, Parmezaan en een groene salade

### **Nagerechten**

Coupe colonel met frambozen en een kletskep

\*

Crêpe Suzette met vanille-ijs en Cointreau

\*

Rabarbercrumble met amandelen en zure room

\*

Chocolademousse met seizoensfruit en een kletskep

\*

Tarte tatin van goudreinet met vanille-ijs