

Seated dinners € 39,50 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 uiterlijk 2 weken voorafgaand aan ons door.

Voorgerecht

Tarte tatin van sjalot en rode port met pastinaakcrème en balsamico

*

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

*

Salade van vijgen, gemarineerde geitenkaas, chioggiabiet 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