



### **Dinersuggesties**

Stel zelf uw menu samen uit onderstaande gerechten.

Heeft een van uw gasten specifieke wensen met betrekking tot de menusamenstelling of diëten, geeft u dit dan aan ons door. Wij denken graag met u mee naar oplossingen en/of alternatieven.

#### **Koude voorgerechten €9.50**

Salade van gerookte runderlende met balsamico dressing

Noorse garnalencocktail met een romige cocktailsaus

Salade van geitenkaas in filodeeg met geplisseerde tomaat, paprika en noten

Carpaccio van runderhaas met pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Taartje van gemarineerde zalm en verse roomkaas

#### **Warme voorgerechten €9.50**

Gebakken zalmfilet met een beurre blanc saus

Tortellini in een romige kerriesaus

#### **Soepen €5.50**

Heldere ossenstaartsoep met paddestoelen

Romige waterkerssoep met reepjes gerookte zalm

Dubbel getrokken kalfsbouillon met sjalotjes en groene asperges

Licht gebonden tomatensoep met verse groenten



#### Verfrissers €3.75

Spoem van frisse meloen

Spoem van perensorbetijs

#### Hoofdgerechten €18.50

Tournedos van de runderhaas met rode portsaus (+ €3.50)

Kalfsbiefstuk geserveerd met een béarnaise saus

Lamsfilet gemarineerd met zeezout en tijm, geserveerd met een rozemarijn-honingsaus

Huwelijk van zalmfilet en kalfsbiefstuk met een romige dillesaus

Varkenshaas met baconchips en paprikacrème

Gegrilde botervisfilet geserveerd op een bedje van Oosterse groenten

Gebakken zalmfilet geserveerd met een Hollandaise saus

#### Desserts €5.50

Koffie parfait complet

Crème brûlée met een bolletje vanille-ijs

Omelette Sibérienne

Grand Dessert: individueel op bord gepresenteerd (+ €4.00)

Grand Dessert buffet (+ €4.00)