

DEZE MENUSUGGESTIES ZIJN VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN.

DE TAFEL WORDT MOOI AANGEKLEED MET KANDELAARS,
LINNEN SERVETTEN, VERSE BLOEMEN EN ZILVER BESTEK.

DE MENU'S STAAN NIET VAST. WIJ KUNNEN OOK IN OVERLEG
MET U EEN MENU SAMENSTELLEN DOOR VERSCHILLENDE
GERECHTEN TE COMBINEREN OF EEN KEUZE TE BIEDEN
TUSSEN VIS- EN VLEESGERECHTEN. WIJ INFORMEREN
U DAN GRAAG OVER DE TOTAALPRIJS VAN HET MENU.

BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ
DAGVERSE SEIZOENSGROENTEN EN AARDAPPELGRATIN.

DE MENU'S ZIJN OOK UIT TE BREIDEN MET :

- CAPPUCCINO VAN BOSPADDENSTOELEN
MET ROOM EN GROENE KRUIDEN (3,50 P.P.)
- FRISSE PAUZEDRANK MET MOUSSERENDE
WITTE WIJN EN SORBETIJS (4,75 P.P.)
- FRIETJES EN AARDAPPELS (2,10 PER SCHAALTJE)
- KAASPLATEAU MET KLETSENBROOD (6,50 P.P.)
- KOFFIE MET BELGISCHE BONBON (2,40 P.P.)
- KOFFIE MET FRIANDISES (3,85 P.P.)

DE MENU'S ZIJN OOK AAN TE PASSEN MET SEIZOENSGEBONDEN
PRODUCTEN ZOALS ASPERGES, AARDBEIEN, WILDPRODUCTEN, ETC.

U KUNT HET AANTAL EN EVENTUELE WIJZIGINGEN IN HET MENU
TOT 1 WEEK VAN TE VOREN DOORGEVEN.

BON APPETIT

MENU 'TRADITIONELLE'

TOMATENBOUILLON
BOSUITJES – RUNDVLEES – TOMAAT

VARKENSHAAS
GEBAKKEN – BIESLOOK – MOSTERDSAUS

VANILLE ROOMIJS
GEPOCHEERDE PEER – CHOCOLADE ROOMSAUS

26,75 P.P.

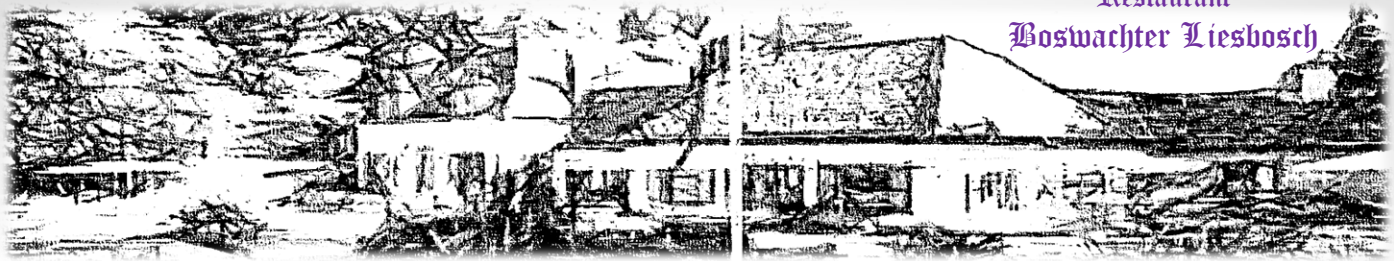
MENU 'PUR'

RUNDERCARPACCIO
WITLOFSALADE – PECORINOKAAS – SPEKJES – WALNOTENDRESSING

SCHOTSE ZALM
GEWELD – BASILICUM PANADE – LIMOEN BEURRE BLANC SAUS

NOTENPARFAIT
CHOCOLADEMOUSSE – AMARETTO CRÈME

29,95 P.P.



MENU 'MARRIAGE'

CARPACCIO ZALM

JAPANESE ZEEWIER SALADE – DRAGONDDRESSING – HOLLANDSE GARNALEN
OF

DUN GESNEDEN GEROOKTE RIB-EYE

KARSTHAM – GEMARINEERDE PEER – MELOEN – RODE PORT DRESSING

KABELJAUWFILET

GESAUTEERD – KRUIDENKORSTJE – BEARNAISESAUS – VERSE KRUIDEN
OF

TOURNEDOS RUNDERHAAS

GEBAKKEN – OESTERZWAMMEN – SHIITAKE- SALIE

CHOCOLADE TRIO

BROWNIE – MOUSSE – ROOMIJS – ROOD FRUIT

34,50 P.P.

MENU 'AGRÉABLE'

RODE MUL

LAUWWARM – BASILICUM – ZALMKAVIAAR – GEROOKTE ZALM

CRÈMESOEP PARELHOEN

SHIITAKE – RAVIOLI WILDE EENDENLEVER

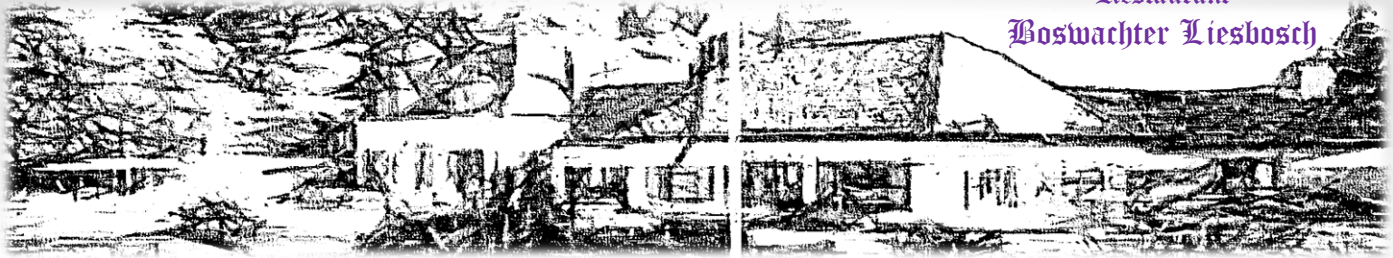
LAMSRUGFILET

GEBAKKEN - KRUIDENPANKO – TRUFFELRISOTTO – RODE WIJN SAUS

PERENSTRÜDEL

MARSEPEIN – ROOMIJS WALNOOT – KERSENSIROOP

39,95 P.P.



MENU 'EXCELLENT'

TERRINE

LAMSHAASJES – WILDE EENDENLEVER – BOSPADDENSTOELEN

BOUILLON SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
HOLLANDSE GARNALEN – GROENTEBRUNOISE

PAUZEDRANK

LIMOEN – SABAYON – PASSIEVRUCHT

KALFSHAAS

GEBAKKEN – ST. EMILION / COGNAC SAUS

TARTE TATIN

APPEL – ROOMIJS VAN RUM EN ROZIJNEN – HAZELNOOTCRÈME

48,95 P.P.

MENU 'GOURMET'

EEND

GEKONFIJTE EEND – TRANCHES EENDENBORST – TERRINE WILDE EENDENLEVER

BOUILLON SPINKRAB
FRANSE OESTERS – KERVEL

ZWEZERIK / COQUILLE
KIKOMAN – SESAMZAAD

PAUZEDRANK

ROSÉ PROSECCO – SORBET – PERZIK – FRAMBOOS

TRIO LAM

GEBAKKEN – HAAS – RUG – KOTELETJES – KORIANDER

KLEIN ASSORTIMENT KAAS

GRAND DESSERT BOSWACHTER
VERSCHILLENDE KLEINE GERECHTJES UIT ONZE EIGEN PATISSERIE

65,- P.P.