

Maandmenu juni 2019

Maandelijks is er een aantrekkelijk vers huisbereid en variërend 3-gangen keuzemenu wat bij alle vergaderarrangementen met diner wordt geserveerd.

Voorgerechten

Salade caponata en foccaccia

of

Tonijn, Radijskaviaar, peterseliepuree en zuring
Koolrabi appelsalade en yoghurt-dilledressing

of

Vitello tonnato en rucolasalade

Ulvenhartbrood, roomboter, olijfolie en grof zeezout

Hoofdgerechten

Tofu gestoofd in bouillon en groentengratin

of

Zeebaars, sinaasappel en artisjok
Beurre blanc saus en aardappel rösti

of

Lamsvlees en dragonsaus
Doperwtenspuree en pomme gratin

Dessert

Tiramisu en fruits rouges

De gerechten worden bij voorkeur met biologische producten bereid.

De keuze van de gewenste gerechten dient bij de definitieve bevestiging van de reservering te worden doorgegeven.

In onderstaande couverteprijs van het maandmenu zit in het vergaderarrangement een privé dinerruimte voor het gezelschap inbegrepen. Genoemde prijzen zijn exclusief dranken.

De prijs van het maandmenu is € 45,00 per couvert.

Het maandmenu kan ook als zelfstandig menu worden aangewend voor gezelschappen waarbij geen combinatie bestaat met een vergaderarrangement. Informeer hiervoor naar de mogelijkheden betreffende de grootte van het gezelschap.

Uiteraard kunnen voorkeuren, allergenen-en dieetwensen van gerechten worden aangepast aan uw persoonlijke wensen. Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie en/of voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.

Bij het wijzigen van gerechten in de prijsrange van het menu kunnen eventuele meerprijzen ontstaan. Kindermenu's zijn in overleg samen te stellen.

Bij alle menu's kan een passend wijnarrangement worden aangeboden. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden en prijzen.