

01-11-21

Feestelijke Gerechten

Vanaf 6 personen te bestellen. Wij bereiden deze graag bij u of op een event.
Vraag gerust een offerte.

Voorgerecht

- Caesar salade, klassiek
- rundcarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, zuiders brood
- huisgemaarineerde zalm met zeekraal, humus, citroenkruid, toast
- Vitello tonato, kalfsvlees, kappertjes, tonijnsausje

Prijs 14.00 p.p.

Hoofdgerecht

Enkele mogelijkheden volgens uw smaak:

- Bouchot mosselpotje witte wijn of natuur (seizoen)
- Saltimbocca van kalfsvlees, Parmaham en salie. Orzo en tomaat
- Canneloni met zeebaars, lamsoor en cambozola, Gegratineerd met Parmezaan
- Wijting met aardpeer en lavas, hollandaise
- Steenbolk met karnemelk aardappelmousse en zilverui
- Mechelse koekoek met tomaat en jonge spinazie, timbaal van zoete aardappel en pastinaak
- Kalfswangen met oude geuze, witloof en shi-taki

Prijs 22.00 p.p.

Dessert

- Dame Blanche
- warme appeltaart met bolleke vanilleroomijs
- trio van chocolade mousse op bord
- luxe dessert bordje assortiment
- carpaccio van verse ananas, granaatappel en amandelmelk roomijs

Prijs 7.50 p.p.
Prijs 6.50 p.p.
Prijs 6.80 p.p.
Prijs 9.00 p.p.
Prijs 9.00 p.p.