

*Menuvoorstel
€ 21,50 per persoon*

Voorgerechten

Soep naar keuze, tomatensoep, runderbouillon of mosterdsoep

Hoofdgerechten

Etagères gevuld met;

Luxe belegde broodjes

Diverse sandwiches

Hartige quiche

Dessert

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

*Menuvoorstel
€ 26,50 per persoon*

Voorgerechten

Soep naar keuze, tomatensoep, runderbouillon of mosterdsoep

Hoofdgerechten

*Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast
knoflookdressing*

Gekonfijte eendenbout met zuurkoolstampot, spruiten en jus van piment

Koffie servies, koffie of thee naar keuze geserveerd met diverse zoetigheden

*Menuvoorstel
€ 28,50 per persoon*

Voorgerechten

Soep naar keuze, tomatensoep, runderbouillon of mosterdsoep

Hoofdgerechten

*Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast
knoflookdressing*

Gekonfijte eendenbout met zuurkoolstamppot, spruiten en jus van piment

Dessert

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

Menuvoorstel 1

3 gangen € 33,50 per persoon

4 gangen € 38,50 per persoon

Voorgerechten

Curry van zoete aardappel en rozijn met quinoa, naanbrood en yoghurt dip

Gerookte botervis, knolselderijsalade met grove mosterd, peterselie en olie van peterselie

Rouleau van parelhoen met hazelnoot, crème van knolselderij en mayonaise van geroosterde paprika

Tussengerechten

Romige paddenstoelensoep met pancetta

Soep van pompoen en kokos met koriander

Hoofdgerechten

Strudel van paddenstoelen en feta met knolselderij en gebakken spruiten

Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast knoflookdressing

Gekonfijte eendenbout met zuurkoolstampot, spruiten en jus van piment

Dessert

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

Menuvoorstel 2
3 gangen € 35,50 per persoon
4 gangen € 40,50 per persoon

Voorgerechten

Curry van zoete aardappel en rozijn met quinoa, naanbrood en yoghurt dip

Gravad lachs met rode biet, mierikswortelcrème en croutons van olijvenbrood

Carpaccio "klassiek", zongedroogde tomaat, kappertjes, pijnboompitten en geraspte Reypenaer met balsamicodressing

Tussengerechten

Romige paddenstoelensoep met pancetta

Soep van pompoen en kokos met koriander

Hoofdgerechten

Strudel van paddenstoelen en feta met knolselderij en gebakken spruiten

Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast knoflookdressing

Hazenpeper met geroosterde pastinaak, stoofpeer en mousseline met jus van jeneverbessen

Desserts

Chocoladetaart met zeezout, ganache van witte chocolade en sorbet van Pedro Ximénez

Carpaccio van ananas met compote van ananas, spekkoek en kokos parfait

Dame blanche

Menuvoorstel 3

3 gangen € 36,50 per persoon

4 gangen € 44,50 per persoon

Voorgerechten

Pompoen muffin met een salade van komkommer, taugé en een soep van kokos en pompoen

Rilette van makreel met appel, rode uien en crème van piccalilly

Carpaccio van gerookt hert met een stroop van balsamico, witlof en salade van quinoa en rozijn

Tussengerechten

Gegrilde dorade op een crème van wortel, shiitake en sesamdressing

Krokant gebakken kalfszwezerik met pompoenchutney, snijboon en pimentjus

Hoofdgerechten

Curry van zoete aardappel en rozijn met quinoa, naanbrood en yoghurt dip

Gegrilde zalm met gestoofde venkel, polenta en kreeftensaus

Gegrilde wildzwijnfilet met langzaam gegaard buikspek, witlof, gebakken aardappel en saus met vijgen

Desserts

Chocoladetaart met zeezout, ganache van witte chocolade en sorbet van Pedro Ximénez

Carpaccio van ananas met compote van ananas, spekkoek en kokos parfait

Passievruchtenbavaroise, met mousse van witte chocolade en sorbet van mango en rode peper

Menuvoorstel 4

3 gangen € 41,50 per persoon

4 gangen € 49,50 per persoon

Voorgerechten

Pompoen muffin met een salade van komkommer, taugé en een soep van kokos en pompoen

Tartaar van tonijn met wakame een gel van soya en tuille van sesam

Marbré van gerookte eend en eendenlever met gemarineerde rode kool, galia meloen en sherry vinaigrette

Tussengerechten

Gegrilde dorade op een crème van wortel, shiitake en sesamdressing

Krokant gebakken kalfszwezerik met pompoenchutney, snijboon en pimentjus

Hoofdgerechten

Curry van zoete aardappel en rozijn met quinoa, naanbrood en yoghurt dip

Gegrilde zalm met gestoofde venkel, polenta en kreeftensaus

Hertenbiefstuk met kweepeer, gegrilde koningszwam, Le puy linzen en saus van cêpes

Desserts

Kaasplank, een selectie van exclusieve kazen van "De Kaasspecialist" in Baarn

Frangipane met stoofperen en sinaasappelijs

Aanvullingen

Wenst u het menu uit te breiden, dan kan dat. Hier hebben wij de volgende opties voor:

Ontvangst met glas mousserende wijn

Cava	€ 4,35
Crémant d'Alsace rosé brut	€ 6,00
Champagne	€ 9,00

Luxe Amuse

In plaats van brood vooraf	€ 2,50
Naast het brood	€ 3,50

Extra gang

5 ^e gang	€ 6,50
Spoorn	€ 3,50

Wijnarrangement

Wijnarrangement 3-gangen	€ 16,50
Wijnarrangement 4-gangen	€ 22,50
Wijnarrangement 5-gangen	€ 27,50

Water

Waterarrangement, onbeperkt gebruik van mineraalwater	€ 4,25
---	--------

Alle genoemde prijzen zijn per stuk of per persoon.