

---

# Banqueting Menu

---

## STEL ZELF UW MENU SAMEN!

### VOORGERECHTEN

Geroosterde zalm, komkommer, koolrabi, masala crème, krokante quinoa  
of  
Steak tartaar, gepocheerde eidooier, groene mosterd crème, aardappel krokant

### SOEPEN

Bisque van strandkrabben, doperwten, kervel  
of  
Rucola soep, gerookte tomaat, pijnboompitten

### TUSSENGERECHTEN

Licht gerookte schol, gepofte biet, eendenlever saus  
of  
Gevogelte rouleau, salie gevogelte jus, crumble van pistache

### HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zeebaars filet, basilicum risotto, tomaten beurre blanc, courgette,  
aubergine compote  
of  
Gegrilde runderlende, gerookte pommes dauphine, tuinbonen, bospeen, rozemarijn jus

### DESSERTS

Framboos panna cotta, witte chocolade ijs, merengue, frambozen crème, citroen crumble  
of  
Clafoutis van perzik, vanille crème, stracciatella mousse, karamelijis

### **KAAS:**

| **BUITEN- EN/OF BINNENLANDSE KAASSALECTIE** | briochebrood | compote |  
(Liever kaas i.p.v. een dessert dan rekenen wij € 1,- extra boven op de menuprijs )

### **Stel zelf uw menu samen:**

**3 gangen menu** (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)

**4 gangen menu** (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)

**5 gangen menu** (voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)