



Diners 2019

### Voorgerechten Soepen :

Per persoon € 4.50

- heldere / gebonden ossenstaart soep
- kreeftensoep
- tomaten soep



### Koude voorgerechten :

Per persoon € 6.75

- meloen met ham trio ( parma-, serrano-, superanoham ) \*
- gerookte zalm taartje \*
- ossenhaas carpaccio \*
- gerookte eendenborstfilet salade \*
- vitello tonato \*
- salade caprese \*



### Warme voorgerechten :

Per persoon € 8.25

- gebakken tonijn blokjes lauwwarm
- pallet van warme bruschetta's
- gebakken coquilles met parmaham
- gebakken gamba's





**Hoofdgerecht** : inclusief groenten en aardappel garnituur Per persoon € 17.95

- kalfsoesters



- ossenhaas



- hazenpeper



- lamsfilet met dille saus



- lamsrack coteletjes met tijm



- victoriabaars



#### **Aardappel gerechten bij hoofdgerechten :**

- aardappel pure



- aardappel gratin



- aardappel kroketjes



#### **Groenten gerechten bij hoofdgerechten :**

- haricots verte naturel of met ontbijtspek gerold

- gekarameliseerde witlofjes

- gestoofde venkel

- gestoofde artisjokken



**Dessert :**

Per persoon € 8.75

- warme appel en of peren taart



- sinaasappel bavarois taartje



- fruit taartje

\*



- gebakken flensjes met roomijs



- tiramisu

\*



- chocolade surprise, met 4 soorten chocolade

\*



- grand dessert met 4 soorten uit bovenstaand assortiment \*Per persoon € 9.25

Dit diner wordt afgewerkt geleverd, met de gebruiksaanwijzing er bij kan het menu geheel door 1 persoon worden uitgeserveerd. Gerechten met \* worden kant en klaar geleverd op porseleinen borden. Overige gerechten worden in chafing dishes geleverd. Soepen en voorgerechten worden geleverd met vers stokbrood wit en bruin.

Bestellen van de diners is mogelijk vanaf 10 personen.