



MENUVOORSTELLEN VANAF 8 PERSONEN

Cava of Crèmant per glas of per fles	€ 7 of € 27
Champagne per glas of per fles	€ 12 of € 63
Vers geperst fruitsap per glas	€ 7

Menu € 68

- 3 standaardhapjes bij het aperitief
- 2 kleine gerechtjes: gemarineerde zalm / tartaar van Limousinrund
Schelvishaasje
- Parelhoen - saus met Armagnac - aardappelen naar keuze
- Nagerecht
- Koffie en zoetigheden

Menu € 75

- 3 standaardhapjes bij het aperitief
- 2 kleine gerechtjes: mosseltjes in een nage van groenten / ganzenlever met toast en compote
Zeebaars
- Filet puur Limousin - rode wijnsaus - aardappelen naar keuze
- Nagerecht
- Koffie en zoetigheden

Menu € 82

- 3 standaardhapjes bij het aperitief
- 2 kleine gerechtjes: kreeft met frisse groenten / tartaar van tonijn
Tarbot
- Kalfslende - saus met morieljes - aardappelen naar keuze
- Nagerecht
- Koffie en zoetigheden

Bij het aperitief kan het hapje nog uitgebreid worden naar pesto + humus + bladerdeegstokjes + krokantjes: € 3
Voor het warme voorgerecht en hoofdgerecht kan u een sorbet of Aquavit nemen: € 2,5

Nagerechten (1 keuze per groep)

- Waaier van nagerechten artisanaal in huis bereid
- Huisbereide ijstaart met notenlaag, eierlikeur, coulis en vers fruit
- Nagerecht van het menu op de restaurantkaart

Informatief

Passende wijnen zijn in de prijs inbegrepen. Aperitief en water wordt apart aangerekend.
Bij het voorgerecht en hoofdgerecht worden de garnituren aangepast volgens het seizoen.
Aardappelgarnituur: keuze uit aardappeltaartje, pommes gratin, krielaardappel, gebakken aardappelen of aardappelkroket.

Indien u wenst, stellen wij u het volledig omschreven menu voor ten laatste een week voor uw feest.

Menu's op tafel zijn verkrijgbaar aan € 4 per stuk. Minimum aantal: 5 stuks.