



Menuvoorstellen vanaf 8 personen van 16 oktober tot 20 december 2020

Cava of Crémant 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
Gravlax
Schartong
Wilde eend
Nagerecht
Koffie en zoetigheden

Menu € 75

3 standaardhapjes bij het aperitief
2 kleine gerechtjes: grijze garnalen met eierslaatje / kokkels in een nage van groenten
Zeeduivel
Fazant
Nagerecht
Koffie en zoetigheden

Menu € 82

3 standaardhapjes bij het aperitief
2 kleine gerechtjes: ganzenlever met toast en compote / coquilles met bloemkool
Zeetong en kreeft
Hertenbout
Nagerecht
Koffie en zoetigheden

Tussen het warme voorgerecht en hoofdgerecht kan u een sorbet of Aquavit nemen: € 2,5
Het menu kan worden aangevuld met heldere soep of bisque van grijze garnalen (+ € 8)

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.
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.