



Menuvoorstellen (16 oktober - eind december) vanaf 10 personen **Ten minste één week op voorhand te bestellen**

Cava per glas of per fles	€ 6 of € 27
Crémant per glas of per fles	€ 7 of € 30
Champagne per glas of per fles	€ 11 of € 63
Vers geperst fruitsap per glas	€ 7

Stel zelf uw menu samen met één gerecht uit “voorgerecht”, “tussengerecht”, “hoofdgerecht” en “nagerecht”. Iedereen neemt dus hetzelfde gerecht, geen verschillende gerechten per groep. 3 standaardhapjes bij het aperitief zijn inbegrepen.

Prijs van het basismenu** € 70, voor andere gerechten wordt een meerprijs aangerekend die erbij vermeld staat.

Voorgerecht

Gewokte tiggernaralen - kruidensaus**	
Gerookte zalm - zure room - garnituur	+ € 1
Gebakken palingfilet - vichyssoise - basilicum	+ € 2
Ganzenleverterrine - toast - compote	+ € 3
Kreeft ontschaald - frisse groenten	+ € 6

Tussengerecht

Roodbaarsfilet**	
Zeeduivel of kabeljauwhaas	+ € 2
Zeetong	+ € 3
Tarbot	+ € 5

Hoofdgerecht

Borst van wilde eend - zoetzure saus**	
Fazant met witloof - champignons - Fine Champagnesaus	+ € 1
Bout van hertelkalf - rode kool - spruitjes	+ € 3
Kalfsfilet - pepersaus - aardappelblokjes gefruit	+ € 5
Haasfilet - Normandische saus - champignons - spruitjes	+ € 6

Nagerecht

Nagerecht van het menu op de restaurantkaart**	
Huisbereide ijstaart - notenlaag - eierlikeur - coulis - fruit	+ € 1
Waaier van nagerechten artisaan in huis bereid	+ € 3

Tussen het warme voorgerecht en hoofdgerecht kan u een sorbet of Aquavit nemen: € 2,5

Het menu kan worden aangevuld met een groentesoep (+ € 6) of bisque van grijze garnalen (+ € 8)

Informatief

De standaardhapjes, passende wijnen en koffie zijn in de prijs inbegrepen. Aperitief, water en andere dranken 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.