

Voor gezelschappen vanaf 15 personen kunt u een drie/vier gangen menu zelf samenstellen uit onderstaande gerechten.

Vanaf 15 personen: 3 keuzes per gang.

Vanaf 35 personen: 2 keuzes per gang.

Vanaf 50 personen: 1 keuze per gang.

Dinerkaart

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP* - Pesto en brood	€ 7,50
POMPOENSOEP* - Peterselie, pompoenpitten en crème fraise	€ 8,50
FRANSE UIENSOEP – Gegratineerd met Gruyère	€ 8,50
HOLLANDSE GARNALEN – Kroketjes met kimchi, avocado en mango	€14,00
PEKINGEEND – Salade van paksoi en oesterzwam met honing en Hoisin	€14,00
POKÉ BOWL** – Kip teriyaki, wakamé, edamame, avocado, mango en lente-ui	€10,50
KAASFONDUE* – Brood en rauwkost	€12,50
CARPACCIO – Balsamico dressing, bieslook, Parmezaan, kappertjes	€14,00
GEBAKKEN MOSSELEN – Knoflookboter, peterselie en Gruyère	€12,50

HOOFDGERECHTEN

HAMBURGER** – Burger met spek, ui, tomaat, augurk, kaas, friet en salade	€19,50
HERTENBIEFSTUK – Stampot spruitjes, rode wijnsaus, laurier en stoofpeer	€26,50
SATÉ BABI – Varkenshaas met wokgroente, uitjes, pindasaus, kroepoek en friet	€18,50
ZALMFILET – Gebakken, tagliatelle in roomsaus met citroen en tomaat	€26,50
PASTA GORGONZOLA* – Peer, spinazie en walnoot	€21,50
KAASFONDUE* – Met brood en rauwkost	€25,00

DESSERTS

TIRAMISU – Lange vingers, mascarpone en amaretto	€8,50
APPELTAART IN GLAS – Vanille-ijs, slagroom, karamel	€7,50
KANEELIJS – Met spekkook en peer	€7,50
DAME BLANCHE – Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	€8,50
GRAND DESSERT- Diverse lekkernijen van onze dessert kaart	€14,50

*vegetarisch

**kan ook vegetarisch

Vermeld eventuele allergieën bij een van onze medewerkers