

Uw gasten worden verwend met een aantal gangen, die door onze bediening worden uit gelopen en per persoon worden geserveerd. Staande aan de gezellige borreltafels of met een clubje bij de bar, misschien zittend aan één van de tafels. Lekker ongedwongen.

Wij adviseren vier of vijf gangen voor dit arrangement.
(Eventueel kunt u het geheel afsluiten met een petit grand dessert per persoon).

Het bedrag is een richtprijs tussen de €9,50 en €14,50 per gerechtje.

Voorgerechten:

- Steak tartaar met truffelmayonaise, crostini en Parmezaan
- Poké bowl met zalm, edame wakame en komkommer
- Carpaccio met pesto, Parmezaan en truffelmayonaise
- Bietencarpaccio met geitenkaas

Soepen:

- Kreeftensoepje met mosselen, zeekraal en gebakken coquille
- Paddenstoelenbouillon met gamba's en shiitake
- Tomatensoep
- Soep van de huidige kaart

Hoofdgerechten:

- Getrancheerde ribeye met peultjes, oesterzwam, Hasselback-aardappelen en sjalottentijm-jus of kruidenboter
- Kabeljauwrug met beurre blanche, seizoengroenten en aardappelmousseline
- Lendenbiefstuk met aardappelgratin, groene asperges en bearnaisesaus
- Saté van kippendij met zoetzuur, kroepoek en satésaus
- Ribfinger met koolsalade en bbq-saus
- Klein broodje hamburger met zoetzuur, kaas en ravigotto

Dessert:

- Petit grand dessert € 7,50

Eventueel koffie met friandises ter afsluiting.