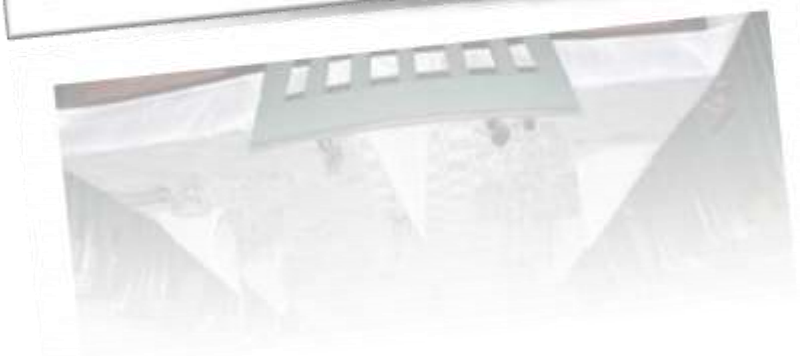


Klassiek Diner

Al jarenlang serveren wij klassieke diners bij onze gasten thuis, op kantoor of op speciale locatie's. Wij komen een drie, vier, vijf of zes gangen diner bij uw koken en bedienen, daarbij verzorgen wij ook het servies, bestek en linnen.

<i>Drie gangen diner</i>	<i>€ 29,50 p.p.</i>
<i>Vier gangen diner</i>	<i>€ 33,30 p.p.</i>
<i>Vijf gangen diner</i>	<i>€ 37,50 p.p.</i>
<i>Zes gangen diner</i>	<i>€ 41,50 p.p.</i>

** Er dient één menu gekozen te worden voor de hele groep. Voor vegetariërs worden aangepaste gerechten geserveerd, deze worden in overleg samengesteld. Dit geldt ook voor gasten die gebonden zijn aan een bepaald dieet.*



Menu I

Rosbiefrolletjes

Rolletjes van huisgebraden rosbeef gevuld met roomkaas en verse kruiden geserveerd met rucola.

Pompoensoep

Soep van geroosterde en gekruide pompoen gearneerd met preiringen en spekjes.

Zalm

Gebakken zalmfilet met venkel, tomaat en zeekraal.

Parelhoen met calvados

In de oven gegaarde parelhoendij op gebakken appel in een calvadossaus.

Smeerkaasje

Heerlijk Franse zachte kazen, zoals Brin de Paille, Roquefort en Marcaine, geserveerd met toast en druiven.

Boerenmeisjesijs

Huisgemaakt roomijs van abrikozen met een brandenwijn coulis en een geroosterd suikerbroodje.



Menu II

Champignon crostini

Een crostini met huisgemaakte olijventapenade en gebakken champignons.

Peer & Parmaham

Een salade van rucola, peer, parmaham, blauwschimmelkaas en walnoten geserveerd met een balsamicodressing.

Cappuccino van paddenstoelen

Een romige soep van diverse paddenstoelen geserveerd met knapperige panchetta en opgeklopte room.

Kabeljauw

Een Kabeljauwfilet met julliene gesneden courgette in een vermouthbotersaus.

wildzwijn

In rode wijn gestoofde wildzwijn met champignons, pastinaak en wortel.

Semifreddo

Een ijstaart van bitterkoekjes en chocolade met likor 43, geserveerd met een karamelsaus.



Menukaart

Stel uw eigen menu samen

Onderstaande menukaart bevat alle mogelijk gerechten voor een menu, u kunt daaruit een eigen menu samen stellen.

Sommige gerechten zijn seizoensgebonden.

Vooraf

Amuse Trio

Komkommer & zalm rolletje, een tartaar van gerookte zalm met mierikswortelcreme en een garnalencocktail.

Rosbiefrolletjes

Rolletjes van huisgebraden rosbeef gevuld met roomkaas en verse kruiden geserveerd met rucola.

Champignon crostini

Een crostini met huisgemaakte olijventapenade en gebakken champignons.

Vitello tonnato

Kalfsfricandeau met tonijnsaus, geserveerd met een geroosterd ciabattabroodje.

Hollandse Garnalen

Een cocktail van Hollandse garnalen in wiskeysaus met waterkers, komkommer en mandarijnpartjes.

Oesters

Rauwe oesters met citroen op crushed ijs.

(€ 2,00 p.p. extra)



Salades

Eendenborst

Rose gegaarde eendenborst op een melange van sla in een frambozendressing, geserveerd met oesterzwammen, walnoten en routons.

Peer & Parmaham

Een salade van rucola, peer, parmaham, blauwschimmelkaas en walnoten geserveerd met een balsamicodressing.

Gerookte Makreel

Gerookte makreel op een salade van bleekselderij, Groninger Appels en walnoten met een romige dressing.

Asperges & prosciutto

Groene asperges in prosciutto ham met rucola in een abrikozendressing.

Aardbei & Haloumikaas

Een salade van aardbeien, parmaham, geroosterde haloumikaas en pijnboompitjes met een balsamicodressing.



Soepen

Vissoep

Een soep van diverse vis en zeevruchten, met venkel, tomaat en saffraan.

Pompoensoep

Soep van geroosterde en gekruide pompoen gearneerd met preiringen en spekjes.

Tomatensoep

Romige tomatensoep van ovengeroosterde tomaten, geserveerd met kalfgehaktballetjes en verse basilicum.

Cappuccino van paddenstoelen

Een romige soep van diverse paddenstoelen geserveerd met knapperige panchetta en opgeklopte room.

Cappuccino van asperges

Een romige soep van groene asperges en tuinerwten, geserveerd met eireepjes en pancetta.



Warme voorgerechten

Gegratineerde mosselen

*In witte wijn gestoofde mosselen, met oude kaas
gegratineerd.*

Portabella & Artisjok

*Een portabella gevuld met sjalot, artisjok en roomkaas op
rucola met een balsamicoreductie.*

Asperges met beenham

*In de oven gegaarde beenham met traditioneel bereide
Hollandse asperges met ei en botersaus.*



Hoofd- of tussengerechten **Vlees**

Biefstuk

Rosé gegaarde biefstuk met een roomsaus van oesterzwam.

Varkenshaas

Varkenshaasmedaillons in een saus van Terschellinger cranberry's en port.

Parelhoen

In de oven gegaarde parelhoendij op gebakken appel in een calvadossaus.

wildzwijn

In rode wijn gestoofde wildzwijn met champignons, pastinaak en wortel.

Lamskoteletjes

*Lamskoteletjes in een kruidige korst, geserveerd in eigen jus.
(€2,00 p.p. extra)*

Kalflapje

*Kalflapje omwikkeld met prosciuttoham en salie
geserveerd met een jus de veau.
(€ 2,00 p.p. extra)*



**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.*

Hoofd- of tussengerecht **VIS**

Coquilles

*Coquilles gebakken in vanilleolie met
doperwtmousse en panchetta.*

Zalm

Gebakken zalmfilet met venkel, tomaat en zeekraal.

Kabeljauw

*Een Kabeljauwfilet met julliene gesneden courgette in een
vermouthbotersaus.*

Roodbaars

*Gebakken roodbaarsfilet met een dille-mosterdsaus,
geserveerd op spitskool.*

Zeeduivel

*Zeeduivel omwikkeld met spek, daarbij een antiboise van
tomaat en geroosterde paprika.*

(€ 2,00 p.p. extra)



**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.*

Kaasplankjes

Smeerkaasje

Heerlijk Franse zachte kazen door kaasboer Arjan Schoemaker van Eisengakaas geselecteerd, zoals Brin de Paille, Roquefort en Marcaine, geserveerd met toast en druiven.

Kaas met confituren

Diverse soorten Hollandse hartige kazen geselecteerd door kaasboer Arjan Schoemaker van Eisengakaas, geserveerd met diverse confituren of chutney's.



Nagerechten

Boerenmeisjesijs

*Huisgemaakt roomijs van abrikozen
met een geroosterd suikerbroodje.*

Crème brulee

*Een heerlijke vanille custard met gebrand suiker,
geserveerd met aardbeien en dragonroom.*

Tarte Tartin

*Een taart op zijn kop met gekaramiliseerde peren, geserveerd
met een crème Anglaise van vanille.*

Semifreddo

*Een ijstaart van bitterkoekjes en chocolade met likor 43,
geserveerd met een karamelsaus.*

Flensjes in Likeur

*In likeur geflambeerde flensjes met verse partjes sinaasappel
en huisgemaakte vanille-ijs.*

Tiramisu

*Lange vingers in koffie en likeur met een mascarponecrème,
bestrooid met chocoladeschaafsel.*

