




## SHARED DINING & BUFFET




Bij deze voorgerechten die wij aan tafel serveren om gezellig te delen, wordt standaard brood, olijven, zongedroogde tomaatjes & knoflookdip geserveerd.

### Kies 4 van onderstaande voorgerechten

#### KOUDE GERECHTEN

- Carpaccio van rode biet met geitenkaas 
- Italiaanse vleeswaren
- Gerookte zalmousse met crème fraîche en dille
- Carpaccio van rund
- Griekse salade 
- Caprese van tomaat en burrata 

#### WARME GERECHTEN

- Risotto met truffel 
- Eendenborstfilet met frambozengel
- Scampi met knoflook en citroen
- Falafel met yoghurt dip 
- Italiaanse quiche 
- Zalmlasagne met rucola

## BUFFET

### Kies 3 gerechten waarvan minimaal 1 vegetarisch gerecht

- Speenvarken met mosterdsaus
- Runderentrecôte
- Zalm en croûte
- Saltimbocca van kip met parmaham en salie
- Champignons in knoflook/kruidensaus 
- Cannelloni 
- Curry met basmatirijst 

### Standaard inbegrepen:

We serveren pasta uit een grote Parmezaanse kaas met rucola & tomaat, gebakken aardappeltjes & warme seizoensgroenten

## GRAND DESSERT




Chef's creatie van drie mini desserts, geïnspireerd op het seizoen.

## SHARED DINING & BBQ




Bij deze voorgerechten die wij aan tafel serveren om gezellig te delen, wordt standaard brood, olijven, zongedroogde tomaatjes & knoflookdip geserveerd.

### Kies 4 van onderstaande voorgerechten

#### KOUDE GERECHTEN

- Carpaccio van rode biet met geitenkaas 
- Italiaanse vleeswaren
- Gerookte zalmousse met crème fraîche en dille
- Carpaccio van rund
- Griekse salade 
- Caprese van tomaat en burrata 

#### WARME GERECHTEN



- Risotto met truffel 
- Eendenborstfilet met frambozengel
- Scampi met knoflook en citroen
- Falafel met yoghurt dip 
- Italiaanse quiche 
- Zalmlasagne met rucola

## BBQ

- Limousin hamburger
- Grillworst
- Kip shashlick
- Picanha
- Zalmpapillot
- Groentespies 
- Aardappelsalade 
- Pastasalade 
- Sauzen 

## BBQ DELUXE

Meerprijs €10

- Lamskroon
- Gelakte runderbavette
- Speenvarkenracks
- Hamburger "dry age"
- Zeebaars
- Vegetarisch gerecht van het seizoen 
- Gepofte aardappel met crème fraîche 
- Aardappelsalade 
- Pastasalade 
- Sauzen 

## GRAND DESSERT

Optioneel serveren wij ijs uit onze ijscowagen.




€4,50 per persoon

## SHARED DINING A TABLE




Bij deze voorgerechten die wij aan tafel serveren om gezellig te delen, wordt standaard brood, olijven, zongedroogde tomaatjes & knoflookdip geserveerd.

### Kies 4 van onderstaande voorgerechten

#### KOUDE GERECHTEN

- Carpaccio van rode biet met geitenkaas 
- Italiaanse vleeswaren
- Gerookte zalmousse met crème fraîche en dille
- Carpaccio van rund
- Griekse salade 
- Caprese van tomaat en burrata 



#### WARME GERECHTEN

- Risotto met truffel 
- Eendenborstfilet met frambozengel
- Scampi met knoflook en citroen
- Falafel met yoghurt dip 
- Italiaanse quiche 
- Zalmlasagne met rucola

## 3-GANGEN DINER

Dit diner serveren wij aan tafel. Hiervan ontvangen wij graag de keuzes vooraf, inclusief een tafelindeling.

### Kies maximaal 2 gerechten:

- Runderentrecôte
- Saltimbocca van kip met parmaham en salie
- Gegrilde zalm met Hollandaisesaus
- Ravioli van bospaddenstoelen 
- Vegan curry met basmatirijst 

## GRAND DESSERT




Chef's creatie van drie mini desserts, geïnspireerd op het seizoen.

## SHARED DINING & TASTING MENU




Bij deze voorgerechten die wij aan tafel serveren om gezellig te delen, wordt standaard brood, olijven, zongedroogde tomaatjes & knoflookdip geserveerd.

### Kies 4 van onderstaande voorgerechten

#### KOUDE GERECHTEN

- Carpaccio van rode biet met geitenkaas 
- Italiaanse vleeswaren
- Gerookte zalmousse met crème fraîche en dille
- Carpaccio van rund
- Griekse salade 
- Caprese van tomaat en burrata 

#### WARME GERECHTEN

- Risotto met truffel 
- Eendenborstfilet met frambozengel
- Scampi met knoflook en citroen
- Falafel met yoghurt dip 
- Italiaanse quiche 
- Zalmlasagne met rucola

## TASTING MENU

Onze chef verrast jullie aan tafel met zijn maandelijks wisselend menu, bereid met verse producten, geïnspireerd op de seizoenen.

### 3- of 4-gangenmenu



## GRAND DESSERT

Chef's creatie van drie mini desserts, geïnspireerd op het seizoen.