

3 - GANGEN DINER

VA. 25 PERSONEN

Stel uw eigen 3-gangen diner samen.
Kies bij het voor- en hoofdgerecht voor maximaal 3 gerechten.

VOOR

CARPACCIO

Met rucola, Grana Padano, truffelmayonaise en geroosterde pittenmix

ROSBIEF VAN TONIJN

Kort aangebakken tonijn in sesam met wakame, wasabicrème en yakitorisaus

GEROOKTE ZALM

Met crispy papadum, zoetzure komkommer en mosterd-dillecrème

GEITENKAASSALADE

Salade met warme geitenkaas op rozijnenbrood, walnoten en appelstroop-balsamico dressing

HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN

Op toast met mosterdmayonaise

HOOFD

DRONKEN BAVETTE

Met Trappistenbier jus, kaas en spekjes

SATÉ VAN VARKENHAAS

ZOETE ZALM

Gekarameliseerd met bruine suiker en rode wijn kalfsjus

ZEEBAARS MET VINAIGRETTE

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een tomaten zoetzuur

LASAGNE

Met spinazie, geitenkaas, paddenstoelen en witte wijn saus

DESSERT

VAN ALLES WAT

Een proeverij van nagerechten om te delen

CREME BRÛLÉE

Een soes gevuld met slagroom en vanille ijs

31,50 p.p.
Vanaf 25 personen