



DINERSUGGESTIES WINTER/VOORJAAR 2010

Menu 1

TONIJN

geschroeid, met sojavinaigrette, crème van avocado,
komkommer en wasabi

GRIET

zacht gegaard, met romige prei, mousseline van aardappel,
Hollandaise en wintertruffel

RUNDERHAAS

rosé gebraden, met aardpeer, groene linzen
en een jus van sjalotten

MASCARPONE

als mousse, met karamel, gepocheerde Williamspeer
en sorbetijs van karnemelk

□ 60,00 per couvert

Menu 2

KALF

als tartaar, met een mayonaise van krab,
gepocheerd henneneitje en avocado

KREEFT

als tortellini, met gestoofde schelpdieretjes,
fijne groenten en een schuim van schaal en scheldieren

HEILBOT

gepocheerd, met zuurkool, mousseline van aardappel,
wintertruffel en gebakken bospaddenstoelen

EEND

rosé gebraden, met pompoen, rode biet,
geglaceerde uitjes en een eigen jus

CHOCOLADE

als warm lopend chocoladebiscuit,
met citroen en crème Suisse

□ 75,00 per couvert

BIJZONDERHEDEN

- U kiest voor het gehele gezelschap één menu.
- Graag vernemen wij uw menukeuze uiterlijk twee weken van te voren.
- U kunt tussen 18.00 uur en 20.00 uur plaatsnemen voor het diner.
- Afhankelijk van uw groepsgrootte behouden wij ons het recht voor het menu aan te passen.