koud buffet

Trostomaat met grijze noordzeegarnaal
Noorse zalm met komkommer en dille "Gin Tonic"
Heekhaasje onder limoenschubben
Tijgergarnaal

Gevuld ei met zongedroogde tomaat
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten
Eksterperzik

Maïshoen met munt-gember-honinglak en kruidige mango-pickles
Varkenslende "Duroc d'olives gemarineerd in kruidige-zoete whisky
Zachtgegaarde kalfsrollade tonnato

Schelpjespasta met spekjes, rucolapesto en groene groenten
Kruidige rijstsalade met gedroogde abrikoos, sinaasrasp en pecannoten
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

desserten in coupe (2 per pers.)
Chocomousse
Mascarponemousse met gezouten dulce de leche
Trifle met witte chocolade en passievrucht
Tiramisu

€ 71,00
€ 61,00 zonder dessert

koud degustatie buffet

aperitiefhapjes

Gemarineerde en gebrande zalm, parelcouscous edamame-boontjes,crushi soy glaze
Carrousel van kalfssucade met hammousse en zoetzure framboos
Bospaddestoelen panna cotta, Iberico bellota, spekjes crumble en gelei van kweepeer

fijne gerechten in menuvorm

Gerookte paling, kruidige aardappel met avocado, zure room en rode biet
Gegrilde tonijn met een zoete en umami-rijke sojaglazuur (Kabayaki)
Schelvishaas met gamba, bloemkool in vadouvan, radijs, gekleurde rettich, crunch van Italiaanse ham en waterkerscoulis
Houtduiffilet, gelakt boutje met balsamico en pistache, ficelle van eend, rode biet & vijgen
Zacht gerookte everzwijn, wijnpeertje, boschampignons, confituur van cranberries en sjalot

dessertensymfonie

glaasjes

Chocomousse // Mascarponemousse met gezouten dulce de leche
Trifle met witte chocolade en passievrucht // Tiramisu

huisbereide patisserie

Miserable gebak
Brownie met mousse van karamel en whisky
Limoenmoussetaart met frambozen en basilicum

aperitiefhapjes **€ 12,30**
menu **€ 72,50**
dessertensymfonie **€ 15,20**

minikoudbuffet

Trostomaat met grijze noordzeegarnaal
Noorse zalm met komkommer en dille "Gin Tonic"
Varkenslende "Duroc d'olives gemarineerd in kruidige-zoete whisky
Angus babytop teriyaki met gebrande sesam en bosui
Gevuld ei met zongedroogde tomaat & pijnbootpitten
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten
Eksterperzik / vogelnestjes
Schelpjespasta met spekjes, rucolapesto en groene groenten
Kruidige rijstsalade met gedroogde abrikoos, sinaasrasp en pecannoten
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

€ 47,00
geleverd op schotels +1€

met desserten in coupe +10,00€
met dessertensymfonie +15,20€

kinderkoudbuffet

Hapjes
kwartelei met druppels ketchup / Meloen met worstje op stokje / Chips van groentjes en bintje

Buffet
Eksterperzik / Minitomaat met garnaal
Kippendrum op couscous met klein fruit / Met ham gevuld paddenstoelei
Disneypasta met scampi

Chocomousse met discoparels

€ 35,00
zonder hapjes en dessert: €21,00