

Voorbeeldmenu van 15 tot 25 personen

Voorgerechten

Ambachtelijk gerookte Noorse zalm met honing-dille-mosterd dressing

-0-0-0-

Carpaccio van ossehaas met pijnboompitten, pesto en oude kaas

-0-0-0-

Schilderijtje van gerookte kipfilet met vers fruit en sinaasappeldressing

Hoofdgerechten

Toscaanse zalmfilet uit de oven met gedroogde tomaten, roomkaas en Italiaanse kruiden

-0-0-0-

Gegrilde maïskipfilet met Beemster kaas en bacon

-0-0-0-

Gegrilde Ierse biefstuk met rodewijnjus

Nagerechten

Moca-vanille-ijstaart met advocaat, chocoladesaus en slagroom

-0-0-0-

Brusselse wafel met warme kersen, ijs en slagroom

-0-0-0-

Panna cotta met Amaretto en bitterkoekjes

Euro 24,50 p.p.

Prijswijzigingen voorbehouden. Op alle transakties zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca. Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek onverwijld kosteloos toegezonden. De UHV zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.