

Menu 2017-2018

(ideaal samen met de collega's)

december 2017 en januari 2018

- ▲ Carpaccio van hert "Rossini" / crème van ganzenlever / truffeldressing
 - ★ Gebakken coquilles / kervelwortel / veldsla / hazelnoot
 - ★ Sorbet van bosbessen "Royal"
 - ▲ Gegrild zwijnenhaasje / knolselder bbq / rode kool / duxelle van boschignons
- Of --
- Kabeljauw - eerst zacht gegaard en dan licht gebrand / bloemkool met truffel / winterprei
- ▲ Soezen / chocolade / veenbessen / yoghurt/ citrus



★ alleen in 5-gangenmenu

3-gangenmenu: € 55 all-in*

5-gangenmenu: € 65 all-in*

* Aperitief met een hapje / selectie van aangepaste witte en rode wijn of aangepaste biertjes / waters naar keuze op tafel / koffie of thee met een mignardise / factuur voor uw bedrijf

Wat zijn uw feestwensen?

Bubbels of apero, zijn het nu Champagne- of Cava-bubbels of die van een van onze bieren. Heerlijke hapjes om het nieuwe jaar fééstelijk in te zetten, in alle maten en formaten, gastronomisch of eerder iets gewoons, het is allemaal te bespreken.

Cadeauvouchers op maat:



Het ideale geschenk voor uw werknemers, een fiscaal aantrekkelijke gift voor uw bedrijf. Per cadeauvoucher van € 50 doen wij er twee aperitieven gratis bij, zodat uw cadeau alleen maar groter wordt!

de gebrande winning



Kerstmenu

Oudejaarsdiner

Menu 2017 - 2018

Kerstmenu

(reservatie gewenst)

22, 23 & 25, 26 december

- Gemarineerd rundsvlees / tartaar van coquille en Noordzeekrab / waterkers / avocado / Avruga kaviaar
- Cappuccino van pastinaak / winterprei / infusie van schaaldieren / rivierkreeftjes
- Sorbet van bosbessen "Royal"
- Tournedos van hoevekalkoen / boschampignons / truffelbotersausje / knolselder / schorseneren "deluxe" / spek crumble
- Soezen / chocolade / veenbessen / yoghurt / citrus

Menu: € 50

Menu: € 70 all-in*

* *Wijnenarrangement:*

aperitief - cava met hapjes / witte en rode wijn / waters op tafel / koffie of thee

* *Bierenarrangement:*

aperitief - champagnebier / zorgvuldig aangepaste bieren bij de gerechten / waters op tafel / koffie of thee

Oudejaarsavond

31 december - 19 uur

- Cava of champagnebier met drie hapjes
- Carpaccio van hert "Rossini" / crème van ganzenlever / truffeldressing
- Krokant gebakken coquilles / kervelwortel / veldsla / hazelnoot
- Open ravioli van kreeft / tong-schar / krachtige kreeftenjus
- Sorbet van bosbessen "Royal"
- Hazenpeper / gebraseerd witloof / shiitake
- Hertenmedaillons / rode kool / pastinaak / glühwein
- Le petit-grand dessert: vele kleintjes maken een groot...

Menu: € 90 all-in*

Menu te kiezen met aangepaste witte en rode wijnen of zorgvuldig uitgekozen biertjes, waters, koffie of thee.

* Drankenpakket all-in tot middernacht; wij sluiten af met een glaasje cava om het nieuwe jaar mooi in te zetten. De dranken die worden verbruikt na middernacht rekenen wij aan aan barprijzen. De sfeer en de muziekjes krijg je er gratis bij.