

# Diners geserveerd bij u thuis of een andere locatie

## Herfstmenu's 2020 / Januari-Februari 2021

---

De prijzen zijn exclusief bediening en dranken. / 12 % BTW inbegrepen

### **Diner à 38,00 € - vanaf 12 personen**

#### **Hapjes**

Aardappeltje gevuld met handgepelde garnaltjes  
Souffle van Parmezaan met prei, aubergine en gebakken st.-jacobsvrucht  
Gedroogde Angus met kruidenkaas, bloemkool en peer

#### **Menu**

Damspel van gemarineerde zalm met tongfilet, ansjovis boter en taartje van knolselder met broccoli

.....

Medaillon van hert met boschampignons, appel met veenbesjes, grond witloof,  
gebakken spruitjes met spek en koolrabi, aardappeltje gevuld met prei

.....

Sabayon van Grand Marnier met limoen, vers fruit en vanille-ijs

.....

### **Diner à 42,00 € - vanaf 12 personen**

#### **Hapjes**

Zalm mi cuit met catherelles en pastinaak  
Gemarineerde makreel in kokos met limoen, venkel en appel  
Velouté van Fazant  
Mille-feuille van tongfilet, courgette, gerookte paling in het groen

#### **Menu**

Kabeljauw gevuld met kwartel in een jasje van knolselder en spek, gebakken witloof en boschampignons

.....

Confit van eend met zilverui, oesterzwammen, raapjes en wortel, wilde eendenborst,  
puree van groene kool, gepocheerd wijnpeertje en dragon jus

.....

Crème brûlée van lavendel, chocolade met mango, ijs van limoen met yoghurt en bosvruchten  
of

Selectie kazen met fruit en noten

.....

### **Diner 62,00 € per persoon - vanaf 8 personen**

#### **Hapjes**

St-jacobsvrucht met spinazie, zeealgjes en girolles  
Kortgebakken tonijn, pastinaak met gekarameliseerde wortel in gember en mirin, puree van groene kool met komijn  
Gebakken oester op een spiegel van zoete aardappel met aubergines en mousseline

#### **Menu**

Wilde eend op een stoofpotje van witloof, wijnpeertje en selder

.....

Velouté van boschampignons met broccoli, gebakken langoustines en gedroogde Serano ham

.....

Ceviche van zeebaars op een spiegel van pompoen met kokos en limoen

.....

Kreeft à la nage

.....

Hazenrug Harlekijn

.....

Gekonfijt witloof, knolselder en gelakt spek, aardappel met rode ui, wortel en gebakken prei,  
aigredoux van rode kool en balsamiek, zalf van erwtjes en Parijse champignons

.....

Soepje van sinaasappel met mango en mertilles, ijs van vijgen met appel en limoen, bittere chocolade

.....

Koffie en versnappingen

.....