

Menusuggesties

Geachte gast,

Hierbij zenden wij u een aantal menusuggesties toe die met zorg door onze chef-kok voor u zijn samengesteld.

In ieder menu is een keuze verwerkt, zodat er voor iedereen wat lekkers tussen zit. Het enige dat u hoeft te doen is voor het hele gezelschap één van de keuzemenu's uitkiezen.

Van dit menu maken wij een menukaart die op de avond zelf op tafel komt te staan. U en uw gasten kunnen dan op de avond zelf uit dit menu een keuze maken.

Mocht u toch andere wensen hebben, dan kunt u ons altijd even bellen of langskomen om een en ander rustig te bespreken.

Leuke Tip!

Ontvangst met Kir royale

Citroen Spoom verfrissend tussendoortje

Menu A:

Tomatensoep, uiensoep of dagsoep

&

Kogelbiefstuk

met kastanje puree, wildham, champignons, appel, rode wijnsaus en bosbessenpickles

of

Varkenshaas medaillons

met zuurkooltaartje en een vijgen-dadelsaus

of

Dag verse vis specialiteit

&

Verrassingsdessert

fantasie van de keuken!

€ 29,50

Menu B:

Kleine Carpaccio van Ossenhaas

met zongedroogde tomaten-mayonaise, basilicum en Parmezaanse kaas

of

Gerookte eendenborst met wildzwijn

selderijсалade en een perenstroop

&

Kogelbiefstuk

met kastanje puree, wildham, champignons, appel, rode wijnsaus en bosbessenpickles

of

Varkenshaas medaillons

met zuurkooltaartje en een vijgen-dadelsaus

of

Dag verse vis specialiteit

&

Verrassingsdessert

fantasie van de keuken!

€ 35,00

Menu C:

Terrine van paling en gravad lax

met rode pepertjes en een crème van gepofte knoflook

of

Wild paté (hert, fazant)

met marmelade van uien, sinaasappel, nootjes en een salade van gele biet en gekonfijte witlof

&

Dagverse vis specialiteit

of

Hertenbiefstuk

met zuurkooltaartje en een vijgen-dadelsaus

&

Frenchkoffie coupe

met sinaasappel-witte chocolademousse, koffiejs, stoop van grandmanier en een koekje van kaneel

€ 42,50

Menu D:

Hollandse garnalen met een viskroketje

en een saus van zwarte mosterdzaad

of

Carpaccio van Ossenhaas

met zongedroogde tomaten-mayonaise, basilicum en Parmezaanse kaas

&

Tonijnsteak

met zalmtartaar, crème fraiche en een witte wijnsaus

of

Tournedos

met kastanje puree, wildham, champignons, appel, rode wijnsaus en bosbessenpickles

&

Dessert proeverij

diverse lekkernijen van onze dessertkaart

€ 47,50

Al deze menu's worden rijk geserveerd met gebakken aardappelen, warme groenten en salade.

Zou u ons zo spoedig mogelijk willen laten weten welk menu u gekozen heeft.

Dit in verband met onze inkoop.

Vriendelijke groeten, Team d'Oude Veiling.