

# 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!*

€ 30,50

### **Menu B:**

#### *Kleine Carpaccio van Ossenhaas*

*met zongedroogde tomaten-mayonaise, basilicum en Parmezaanse kaas*

*of*

#### *kleine 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!*

€ 36,50

### **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,  
stroom van grandmanier en een koekje van kaneel*

€ 43,50

**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 fraîche en een witte wijnsaus*

*of*

*Tournedos*

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

*&*

*Dessert proeverij*

*diverse lekkernijen van onze dessertkaart*

€ 48,75

*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.*