



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 1:

Tomatensoep, uiensoep of dagsoep

&

Kogelbiefstuk

**gevuld met kruidenroomkaas en champignons, omwikkeld
met katenspek met een gerookte knoflookjus**

of

Varkenshaas medaillons

met Opperdoezer ronde, gedroogde pancetta en een saus van rode ui en tijm

of

Dag verse vis specialiteit

&

Verrassingsdessert

fantasie van de keuken!

€ 30,50



Menu 2:

Kleine carpaccio van ossenhaas
met pestomayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
of
Kleine gerookte Bresse kip
met gegrilde perzik, aardappelsalade en macadamia noten
en een pittige sinaasappeldressing
&
Kogelbiefstuk
gevuld met kruidenroomkaas en champignons, omwikkeld
met katenspek met een gerookte knoflookjus
of
Varkenshaas medaillons
met Opperdoezer ronde, gedroogde pancetta en een saus van rode ui en tijm
of
Dag verse vis specialiteit
&
Verrassingsdessert
fantasie van de keuken!

€ 36,50

Menu 3:

Tempura Gamba`s
met een pittige koosalade en aioli
of
Serranoham & Coppa di Parma
met mozzarella, tomaat, meloen en een honing mayonaise
&
Zeewolf met een gamba korst
aardappel mousseline, citrusbeurre blanc met rode peper
of
Eendenborst
met shiitake risotto, sesam, groene asperges en een saus van honing en frambozen
&
Aardbeien dessert
met verse aardbeien, aardbeienmilkshake en vanille-ijs

€ 43,50



Menu 4:

Huisgerookte zalm en paling

met zeekraal, asperges, radijs salade en een limoen-korianderdressings

of

Carpaccio van ossenhaas

met pestomayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas

&

Zeewolf met een gamba korst

aardappel mousseline, citrusbeurre blanc met rode peper

of

Tournedos

gevuld met kruidenroomkaas en champignons, omwikkeld met katenspek met een gerookte knoflookjus

&

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.

Dorpstraat 93

1689 ES Zwaag

0229216612

brasserie@d-oudeveiling.nl

www.d-oudeveiling.nl