



Lunch - Diner (vanaf 30 personen)

Geldig vanaf 30 personen en samen te stellen naar eigen believen
Wij willen u wel vriendelijk vragen de keuzes te beperken tot 2 gerechten per gang.

Uw keuzes dienen ten laatste 5 dagen op voorhand via e-mail aan ons doorgegeven te worden.

€ 48,00 p.p.

Voorgerechten

- ✓ Bereidingen van wortel met cheddarkaas, chips van pastinaak, walnootolie en crumblezwarte olijf (veggie)
- ✓ Bereidingen van tomaat met mozzarella, basilicum dressing, cracker en citroenverbena (veggie)
- ✓ Brugse blomme kaas, wortel, chips schorseneer, zoetzure sjalot, crème van zoete aardappel en verse truffel (meerprijs van € 2,25 en enkel tijdens het seizoen)
- ✓ Velouté van witlof met garnituur en grijze garnalen
- ✓ Huisgekonfijte zalm met roze peper, dille en gin, Griekse yoghurt met gember, zoetzure sjalot, citroengel, sesamkrokant en mosterddressing
- ✓ Salade van Iberico ham, tomaat, komkommer, Griekse yoghurt, sesamkrokant en kropsla
- ✓ Gemarineerd en licht gepekeld Wagyu rund, pesto van peterselie en rucola, chips van aardappel en bereidingen van tomaat (meerprijs van € 2,25)
- ✓ Licht gegaarde makreel met Marokkaanse smaken, pompoen, handgevormde couscous, rozenwater, raz-el-hanout, komkommer en Harissa
- ✓ Rauw gesneden Sint-Jakobsvruchten, kaakspek met kruiden, koolrabi, radijs en bergamot (meerprijs van € 2,25)
- ✓ Noordzeekrab met citroen, kervel en yoghurt, gele paprika, mosselen in zijn gel en mosterddressing (meerprijs van € 2,25)
- ✓ Kwartel op de BBQ, gelakt pootje, pinda-chili saus, paksoi en yuzugel (meerprijs van € 2,25)
- ✓ Rauw gemarineerde zeebaars met limoen, avocado, zure appel, mini kropsla, mosterddressing en broodkrokant
- ✓ Gegrild en koud gesneden kalfsvlees, tapenade van groene olijven, tomaat, broodkrokant, notensla en Parmezaanse kaas
- ✓ Klassieke rundscarpaccio met garnituren
- ✓ Carpaccio van zwaardvis met limoen, doperwtcress, comté kaas, olijfolie en broodkrokant (meerprijs van € 2,25)
- ✓ Thais soepje met chili, kokos, Oosterse groenten en scampi

Hoofdgerechten

- ✓ Gegratineerde courgette gevuld met 'caponata' saus, een kroketje van couscous, jonge wortel, crème van broccoli, jus van pompoen (veggie)
- ✓ Risotto met porcini, diverse champignons, notensla, Parmezaanse kaas en truffel (veggie) (meerprijs van € 3,40 en enkel tijdens het seizoen)
- ✓ Lasagne met diverse Provençaalse groenten, quorn en tomatensaus met komijn (veggie)
- ✓ Varkenswangen met bordelaisaus, crème van knolselder, jonge wortel, shii-také paddestoelen en gebakken krielaardappelen met tijm
- ✓ Parelhoenfilet met portojus, gebakken witloof, crème van bloemkool, aardappelgratin, oesterzwam en snijbonen
- ✓ Gegrilde dunne lende van kalf met kalfsjus, ovenaardappel met rozemarijn, crème van bloemkool, gekonfijte tomaat en groene asperges (meerprijs van € 3)
- ✓ Roodbaarsfilet met een mousseline van Rodenbach, grijze garnaal, geplette aardappel met peterselie, compote van tomaat en prei (meerprijs van € 3,40)
- ✓ Pladijsfilet met een crème van broccoli en citroengras, pompoen met tijm, hollandaise met Jerez azijn, ovenaardappel en een roos van broccoli
- ✓ Kipfilet uit de Landes met structuren van groene groentjes (groene asperge, crème van broccoli en gegrilde courgette), jus met dragon en aardappelgratin
- ✓ Lamsribstuk met rozemarijnsaus, mix van diverse gegrilde Provençaalse groentjes, jonge aardappel en een crème van knolselder (meerprijs van € 3,40)

- ✓ Kabeljauwfilet met lichte kerriejus, geplette aardappel, prei en venkel 'kort opgebakken' en een fris kruidenslaasje
 - ✓ Scharotong met een crème van pompoen, quinoa met specerijen, gegrilde courgette, prei en een jus van witte wijn (meerprijs van € 3,40)
 - ✓ Lomo 'Duroc' varken met een tijm-honingsaus, aardappel met specerijen, puree van bloemkool, gemarineerde tomaat, groene asperge en een roos van broccoli (meerprijs van € 3,40)
 - ✓ Rund onglet met merg, bordelaisesaus, shii-také, crème van knolselder en verse frietjes
 - ✓ Entrecote van rund met béarnaisesaus, gebakken witlof, bloemkool, jonge wortel en gratineerde tomaat met frietjes (meerprijs van € 3,40)
 - ✓ Zeebaarsfilet met asperges (enkel tijdens het seizoen; anders groene), hollandaise, geplette aardappel en jonge prei
-

Desserten

- ✓ Crème brûlée
- ✓ Crème brûlée met tonkaboon
- ✓ Diverse bereidingen van mango, met een biscuit van koffie en koffie-ijs
- ✓ Structuren van chocolade met bosvruchten en vanille-ijs (meerprijs van € 1,70)
- ✓ Biscuit met bereidingen van speculaas, spongecake, mandarijnsorbet en gekarameliseerde noten (meerprijs van € 1,70)
- ✓ Tarte tatin met calvados-ijs
- ✓ Chocolade moelleux met een compote van appel en vanille-ijs (meerprijs van € 1,70)
- ✓ Klassieke dame blanche
- ✓ Carpaccio van sinaasappel met specerijen, karamel, appelbloesem, jonge basilicum en kokos-ijs
- ✓ Aardbeien met kokosbereidingen, jonge gember en witte chocoladekrokant (meerprijs van € 1,70)
- ✓ Frambozen met pistache-frangipane, cuberdon van panna cotta, een crème van framboos en sorbet (meerprijs van € 1,70)
- ✓ Bittere chocolade, brownie, ijs van rode biet, crème van witte chocolade en een spray van rode biet (meerprijs van € 1)
- ✓ Trio van sorbet met munt en een aardbeiensoepje