



Naam: _____

Datum: _____

Ons shared dining menu “Reis door de keuken”

Een drie gangen menu met de populairste gerechten van het seizoen. Alles wordt in het midden van de tafel gereserveerd, uw gasten kiezen zelf wat en hoeveel ze van dit alles willen nemen.

Tomatensoep | Seizoenssoep keuze kok | Stokbrood | Kruidenboter

Kalfsbief met rodewijn jus | Varkenshaas met champignonsaus | Zalm met kruidenkorst |
Friet | Passend aardappeltgerecht | Boontjes met spek | | Seizoensgroentes | Twee salades | Frietsaus

Vanille ijs | Warme kersen | Chocolade saus | Slagroom

€ 26.00 p.p.

De reis uitbreiden met:

Voorgerecht

O Voorgerechtenplank € 6,50 p.p.
Plank is gevuld met salade van kip
Rundercarpaccio | Ham met meloen
Drie voorgerechten keuze kok

Extra hoofdgerechten € 1,00 p.p. per item:

O Aardappel garnituur _____
O Groente garnituur _____
O Extra vlees of vis € 2,00 p.p. _____
O Frikadelletjes voor de kinderen (geen meerprijs)
O Appelmoes (geen meerprijs)

Extra nagerecht € 1,00 p.p. per item:

O Chocolade mousse
O Aardbeien bavaroise
O Vers fruit
O Warme appelcrumble
O Extra soort ijs _____

Maak je eigen reis:

Tomatensoep wijzigen in:

O Runderbouillon
O Champignonsoep
O Courgettesoep
O Mosterdsoep
O _____

Het kalfsbief wijzigen in:

O Runderlapjes in bruine jus
O Runderhaas in rode wijn jus
(+ € 1,00 p.p.)

Varkenshaas wijziging in:

O Wokschotel van kippendijen
O Varkensschnitzel
O Varkensmedaillon in spek (+ € 1,00 p.p.)

Zalm met kruidenkorst wijzigingen in:

O Een vleesgerecht keuze kok
O Zalm in roomsaus
O Witvis
O Zalm met gamba's (+ € 1,00 p.p.)

Boontjes met spek wijzigen in:

O Bloemkool
O Bloemkool gemixt met broccoli
O Gebakken champignons
O Warme rode kool met appel
O Roerbakgroentes
O Spruitjes met spekjes en ui
O Witlof ham/kaas (+ € 1,00 p.p.)
O Asperges traditioneel (+ € 1,50 p.p.)
(alleen mogelijk in het seizoen)
O _____

Dieet- en andere speciale wensen _____