



*Genieten van het zomerse zuiden*

## Menu 1

- Voorgerecht:** **Kleine tapas gerechten opgemaakt op bord**  
Gerookte eend op tabouleh, Spaanse ham met chutney, Nobashi-garnalen,  
Gerookte gemarineerde zalm en Noorse dille-crème,  
Orzo, zoete olijven en halfgedroogde tomaatjes  
Vers gebakken brood met tuinkruidenboter
- Soep:** Kalfsbouillon met shiitake en bosuitjes
- Hoofdgerecht:** Vlaamse gevogelte schotel met kriek en sjalotten (parelhoen, maïskip en eend)  
Gratin van aardappel en zomerprei  
Salade van venkel en sinaasappel  
Fijne Franse boontjes met gebakken olijvenringen  
Gegrilde groente-spiesjes met courgette, uitjes en champignons
- Dessert:** Vanille room-mousse met gemarineerde aardbeien,  
Fruittaartje, mousse van Belgische chocolade, citroenijs en sorbet

**Prijs per persoon € 48.50**

## Menu 2

- Voorgerecht:** **Proeverij van verschillende soorten vis** zoals op eikenhout gerookte Noorse zalm, gegrilde nobashi-garnalen, gemarineerd verse haring in Limburgse mosterd, kleine zeevruchtensalade met mierikswortelcrème  
Vers gebakken Focaccia met gezouten boter.
- Hoofdgerecht:** Iberico procureur en Iberico koontjes in heerlijke portsaus  
Kriel aardappels met verse kruiden en roomboter  
Mesclun-salade met spekjes, halfgedroogde tomaatjes, zoete olijven en rode uiringen.  
Gegratineerde asperges of spitskool met mozzarella
- Dessert:** Vanille-room-mousse, met gemarineerde aardbeien, fruittaartje, mousse van Belgische chocolade, citroenijs en sorbet

**Prijs per persoon € 45,-** (al onze prijzen zijn incl. btw)

Bij al onze offertes gelden de algemene voorwaarden omschreven op onze website.

