



SHARING DINNER

Vanaf 10 personen.

- Invulling staat vast, aanpassingen alleen i.o.m. Jarst, Tom of Guus
- Keuze van hoofdgerecht moeten van tevoren bekend zijn. Anders 1 hoofdgerecht en geen keus.
- Niet inclusief bijgerechten.
- Prijs € 52 p.p.

OM TE DELEN

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

FLAMMKUCHEN GEROOSTERDE PAPRIKA

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

BROODPLANK

met babaganoush, gezouten roomboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – keuze gelieve 1 week van te voren doorgeven

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met gerookte paling, gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc

Of

GEGRILDE AUBERGINE

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

Of

DIAMANTHAAS VAN HET SIMMENTHALER RUND

met zoete aardappel, bergamot hangop en chimmichurri

ALS AFSLUITER OM TE DELEN:

FRIANDISES 2 stuks per persoon

uit eigen keuken

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs en boerenjongens

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

met mango sorbetijs

****Wanneer gasten 2 avonden bij ons dineren met het **Sharing Dinner** en een **3-gangen diner** kunnen wij tijdens het **Sharing Dinner** een andere vis aanbieden in plaats van de **schelvis**. Invulling wel graag in overleg.***



WALKING DINNER

- Vanaf 10 personen.
- Uit de 13 gerechten kan de gast samenstellen.
- Advies 4 gerechten voor lunch.
- Advies 5 á 6 gerechten voor diner.
- Advies is geen extra bijgerechten, gasten vinden het dan snel te veel.
- Prijs is €10 euro per gerecht minimaal 4 gerechten

POGET

twee mooie oesters op ijs met citroen en cabernet sauvignon azijn

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

met krokante moerbeien , sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

TARTALETTE GEROOKTE ZALM

met aardpeer crème, gerookte zalm verschillende zuren en dille-bietenvinaigrette.

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise

PALING VAN DE FRIESE MEREN

met op zeezout gepofte rode biet en koffie schuim

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

GEBAKKEN KALFSWANG

met geroosterde pompoen crème, verschillende bereidingen van paddenstoelen

GEGRILDE AUBERGINE

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN

op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise.

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

frisse smaak met gember en limoenblad

KAAS SELECTIE

Verschillende Nederlandse kazen met Amsterdamse uien compote en krokant kletzenbrood



MENU'S WAAR DE GAST UIT KAN KIEZEN:

- Buiten het vaste menu kunnen we altijd voldoen aan dieetwensen.
- Prijs is op basis van vastgesteld menu.
- Prijs van 3 gangen menu is €39,50.
- Prijs 3 gangen incl. bijgerechten €42,50.
- Bij extra keus of ander gerecht in menu €5 pp extra.
- Extra verkoop glas Pratello met amuse €10.
- Extra verkoop friandises met koffie of thee €7,50.

MENU 1 Toegankelijk

OM MEE TE STARTEN:

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

Wijntip:

***ook goed als tussengerecht**

HOOFDGERECHT:

SIMMENTALER DIAMANTHAAS VAN HET SIMMENTHALER RUND

met zoete aardappel, bergamot hangop en chimmichurri

Wijntip:

ALS AFSLUITER:

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

met mango sorbetijs

MENU 2

OM MEE TE STARTEN:

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

Wijntip:

HOOFDGERECHT:

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

Met gerookte paling, gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc
Veltman Vis

Wijntip:

ALS AFSLUITER:

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs en boerenjongens



MENU 3

OM MEE TE STARTEN:

TARTELETTE GEROOKTE ZALM

Met aardpeer crème, gerookte zalm verschillende zuren en dille-bietenvinaigrette.

Wijntip:

HOOFDGERECHT:

DIAMANTHAAS VAN HET SIMMENTHALER RUND

met zoete aardappel, bergamot hangop en chimmichurri

Wijntip:

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

MENU 4 – vegetarisch

OM MEE TE STARTEN:

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

Molkerei

Met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

Wijntip:

HOOFDGERECHT:

GEGRILDE AUBERGINE

Met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

Wijntip:

ALS AFSLUITER:

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

met mango sorbetijs

Concept plugzaal

- Voor avond minimale besteding van €2000.
- Vanaf 20 personen lunch en diner.
- Rode en witte wijn vooraf verkopen zodat we het de hele avond kunnen schenken.
- Lunch 2 gangen: ceasar salade en gnocci €34
- Diner concept als Sharing Dinner alleen met aangepast hoofdgerecht zie hieronder.
- Prijs €59,50.



OM TE DELEN

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

FLAMMKUCHEN GEROOSTERDE PAPRIKA

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

BROODPLANK

met babaganoush, gezouten roomboter en olijfolie

HOOFDGERECHT

Hoofdgerecht maken we een runderlende in zijn geheel gebraden getrancheerd in de zaal, saus uitgeserveerd. Bijgerechten worden beneden in de GC keuken gemaakt en met grote plateau's naar boven gebracht. Bijgerechten zijn: Friet / seizoensgroenten

ALS AFSLUITER OM TE DELEN:

FRIANDISES 2 stuks per persoon

uit eigen keuken

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs en boerenjongens

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

met mango sorbetijs

Groepenlunch

NOG TE BEPALEN

Cocktail €10:

- Gin vanille. 20ml gin, 20ml vanillesiroop aftoppen met bruisend water. Garneren met limoenschijf
- Jenever Gingerale 20ml jenever en aftoppen met Gingerale. Garneren met sinaasappelschijf
- Vieux met 7up 20ml vieux aftoppen met 7up Garneren met citroenschijf