

Hof te Rhode

Herfstmenu

Van maandag 19 oktober tot en met zondag 20 december 2026

Receptie

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 3 creatieve amuses

Menu aan tafel

Lauw gebakken duiffilet,
knolgroenten, hazelnootcrunch en gereduceerde jus van chardonnay en appelcider,
subtiel gezoet met perensiroop

-

Zacht gepocheerde Noordzeetong,
schorseneren, brunoise van pastinaak en butternutvelouté geparfumeerd met salie

-

Rosé gebakken hertenhaas,
ragout van bospaddenstoelen, herfstgroenten, pommes dauphine en krachtige wildjus, afgewerkt met veenbessen

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes
(volgens de gelegenheid van uw feest)

of

Gekarameliseerde appel, crème van tonkaboon, krokant bladerdeeg en gezouten karamel

-

Koffie, thee en zoetjes

Drankenforfait

Aangepaste wijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 120 all-in per persoon gedurende 4 uur

Repassé van de velouté (soep) en het hoofdgerecht inbegrepen.
€ 20 supplement voor het warme tussengerecht en extra dranken gedurende 1 uur.
Persoonlijke wensen en voorkeuren zijn steeds bespreekbaar.

Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte, gepersonaliseerde menukaarten, tafel-, stoel-, zaal-
en bloemendecoraties inbegrepen.

Hof te Rhode *Feest*