

Hof te Rhode

Wintermenu

Van zaterdag 2 januari tot en met zondag 14 maart 2027

Receptie

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 3 creatieve amuses

Menu aan tafel

Gemarineerde hamachi, zwarte quinoa, bloedappelsien, citroenparels
en coulis van veldsla met ponzu

-

Gebakken Noordzeekabeljauw, witloof stampot en beurre blanc van citroen en graanmosterd

-

Gebakken Iberico bellota en kalswezerik,
taartje van witte kool en aardpeer, amandelkroketjes, madeirajus met wintertruffel en pickels van rode ui

-

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

of

Gepocheerde vanillepeer, amandelijs, acaciahoning, yoghurtkrokant en lavendelmerringue

-

Koffie, thee en zoetjes

Drankenforfait

Aangepaste wijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 120 all-in per persoon gedurende 4 uur

Repasse 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*