SYLVESTER

DONDERDAG 31 DECEMBER 2026 VAN 19 TOT 3 UUR

Aperitief aan tafel

Champagne - Gin-Tonic - streekbiertje - mocktail
Trio van creatieve amuses

Menu

Terrine van gedroogde Angus beef en filet van patrijs,
brunoise van winterwortel en schorseneer, espuma van mierikswortel en een kruidenslaatje met bulgur

-

Krokant gebakken zeeduivel, risotto van aardpeer, Noordzeekrab, zeekraal en jus van vermout

-

Fris tussendoortje met champagne

-

Tournedos van hertenkalf,
crème van kervelwortel, miniwitloof, sterappel met veenbessen, kroketjes en wildsaus met geraspte truffel

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet 2027 met koffiebar

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladefantasie met fruitspies en marshmallows
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata
Fruit- en zwarte woudtaart(jes)
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours
Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

Drankenforfait

Aangepaste wijnen - klassieke en alcoholvrije pils - luxe bieren - frisdranken - frisse waters op tafel
Champagne à gogo

€ 210 (F: € 156 + B: € 54) inclusief BTW per persoon

Partytime met DJ