



# HERFSTMENU

VAN 17 OKTOBER TEM 31 DECEMBER 2022

## APERITIEF

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

## MENU

Filet van Roodpootpatrijs, gekonfijt boutje met slaatje van najaarsgroenten,  
tarweparels, chips van truffelaardappel en sesamdressing

-

*Krokant gebakken Sint-Jacobsvrucht met gehakt van schaaldieren,  
soepje van muskaatpompoen, Beluga linzen en een schuimpje van Grana Padano*

-

Tournedos van ree met Breydelpastrami,  
amandelpolenta met koningsoesterzwam, crème van pastinaak,  
zoete aardappel en poivradesaus met wijnpeertjes

-

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

*of*

Parfait van satsuma met yoghurtcrème, chocolade brownie  
en citrusfantasie met klaverhoning

-

Koffie, thee en zoetjes

## DRANKEN

Aangepaste wijnen

Pils- luxe bieren- frisdranken- waters op tafel

## € 105 ALL-IN TOT EN MET DE KOFFIE

Exclusiviteit van de ruimte- gepersonaliseerde menukaarten-  
tafel- en zaaldecoratie- repasse van gerechten.

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht en extra dranken gedurende die periode

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar.

*Hof te Rhode*

CULINAIR GENIETEN