



WINTERMENU

VAN 2 JANUARI TEM 19 MAART 2023

APERITIEF

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en creatieve amuses

MENU

Ten huize gerookte eendenborstfilet, kroketje van veenwild, fregola sarda, chutney van mango en gember met een sausje van opgelegde peren

-

In algenboter gebakken dorade royal, met stoemp van chiconettes, zeewierkrokant, dille en een zachte graanmosterdmousseline

-

Sappig gebraden edelhert, taartje van citruspompoen met schorseneer, winterknollen en airellen, mini kroketjes en grand-veneursaus

-

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

of

Mini pavlova met compote van Hagelandse appel, gebrande amandelschilfers en een sabayonsausje van op eikenvaten gerijpte calvados

-

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