



LENTE MENU

VAN 20 MAART TOT EN MET 18 JUNI 2023

APERITIEF

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en creatieve amuses

MENU

Surf en turf van Belgisch witblauw en langoustines met gefrituurde kappertjes,
pickles van voorjaarsgroenten, artisjok en een vinaigrette met truffelaardappel

-
*Mi-cuit van zalmhaas met Mechelse asperges, oortjespasta,
handgepelde garnalen en sinaashollandaise*

-
Fris tussendoortje geserveerd in de tuin

-
Saltimbocca van kalfsvlees en hoevekip met een crème van doperwtten,
groene asperges, meiknolletjes, gevulde soes met tuinkruidenpuree
en een romige paddenstoelensaus

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

of
Panna cotta met rode vruchten en gekonfijte rabarber,
crumble van nougatine en een sabayonsausje van oude kriek

-
Koffie, thee en zoetjes

DRANKEN

Aangepaste wijnen
Pils - luxe bieren - frisdranken - waters op tafel

€ 105 ALL-IN TOT EN MET DE KOFFIE

Aperitief in de tuin - exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten
tafel- en zaaldecoratie - repasse van gerechten.
€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, sorbet en extra dranken gedurende die periode.
Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar.

Hof te Rhode
CULINAIR GENIETEN