



ZOMERMENU

VAN 19 JUNI TEM 15 OKTOBER 2023

APERITIEF

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en creatieve amuses

MENU

Tataki van tonijn met tonnato, kaviaartomaatjes
en een frisse tuinkruidensalade

-

Gevulde oosterse wonton met parelhoensnippers, paksoi en enoki in een geurige misobouillon

-

Fris tussendoortje geserveerd in de tuin

-

Op houtskool gegrilde vleestrio met hasselbackaardappelen,
broccolini, gepofte honingtomaatjes en een fine champagnesaus

-

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

of

Braambessenijs met mango en granaatappel, espuma van bosaardbeien,
basilicumcress en citrus chocolade

-

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