



Herfstmenu

VAN 16 OKTOBER TOT EN MET 31 DECEMBER 2023

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Ceviche van horsmakreel, tempura van soft-shell krab,
parelgort met Granny Smith en venkel en bieslookyoghurt

-
*Ragout van edelhert, aardpeer en peterseliewortel
met velouté van bospaddenstoelen en walnotencrème*

-
Sappig gebraden fazantfilet, brochette van herfstgroenten, pompoenmousseline,
ambachtelijke amandelkroketjes en jus van oude port

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

of

Roomijs van kastanjes met witte chocolade,
espuma van bruine rum en gezouten karamel

-
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