



# Wintermenu

VAN 1 JANUARI TOT EN MET 17 MAART 2024

## Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail  
Fingerfood en creatieve amuses

## Menu

Gelakte kwartel met eendenmousse en kaantjes,  
edamame, pijnboompitten en teriyakisaus

-

*Krokant gebakken schelvis met gremolata, chiconnettes,  
Jonagoldsnippers en jus van Noordzeegarnalen*

-

Noisette van inlands hert, schorseneren met wintergarnituur,  
boulangère gratin, rode wijn peertjes met veenbessen en jagersaus

-

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

*of*

Poire belle Hélène met structuren van origine chocolade,  
cannelloni met peperkoek en een krokantje van amandel

-

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