



# Herfstmenu

VAN 16 OKTOBER TOT EN MET 17 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.