



# Zomermenu

VAN 17 JUNI TOT EN MET 13 OKTOBER 2024

## Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail  
Fingerfood en creatieve amuses

## Menu

Ceviche van makreel,  
assortiment van in Chardonnay-azijn gemarineerde radijzen en een dressing met groene appel  
-  
*Gestoomde filet van pladijs,*  
*garnituur van gekleurde wortel, wortelcrème, basilicumolie en een witte wijnsaus met geitenkaas*  
-  
*Fris tussendoortje geserveerd in de tuin*  
-  
Traag gegaarde tussenribstuk van kalf,  
gevulde patissons, erwten en tuinbonen met munt en een jus van kalf met bonenkruid  
-  
Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes  
(volgens de gelegenheid van uw feest)  
*of*  
Marmelade van rabarber met pistache, hoeve-ijs met yoghurt en meringue  
-  
Koffie, thee en zoetjes

## Dranken

Aangepaste wijnen  
Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

## € 115 all-in gedurende 4 uur vanaf het aperitief

Repanse van het hoofdgerecht  
€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, het fris tussendoortje en de extra dranken  
Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

## Exclusief locatieverhuur

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel-, stoel- en zaaldecoratie