



Wintermenu

VAN 1 JANUARI TOT EN MET 16 MAART 2025

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Bloemkool op Vlaamse wijze met handgepelde grijze garnalen en gehakte peterselie

-

*Traag gegaarde filet van wilde zalm met gember en partjes pomelmoes,
groentebulgur en opgeklopte botersaus met citroengras*

-

Sappig gebraden filet van fazant (of parelhoen) met gekarameliseerd grondwitloof,
een gevulde aardappelsoes, wintergarnituur en sauce suprême

-

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

of

Fantasie van speculaas en witte chocolade met gelato van hooimelk

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen
Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 115 all-in gedurende 4 uur

Repasse van het hoofdgerecht
€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, de extra dranken en 1 uur extra vertoeven
Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

Exclusief locatiehuur

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