



Zomermenu

VAN 17 JUNI TOT EN MET 20 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

Repassé 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

Hof te Rhode

CULINAIR GENIETEN