



Jubileumlunch

Zondag 26 april 2026 van 12 tot 17 uur

Receptie in de tuin

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Trio van creatieve amuses

Menu

Gebakken kwartel met tricolor van meloen, Waldorfsalade met pijnboompitten, korstjes en honing-azijnsaus

-

Krokant gebakken zeewolffilet, witte asperges met mimosagarnituur, zeekraal en kreeftmousseline

-

Fris tussendoortje met Kriek lambic geserveerd in de tuin

-

Trio van gegrild vlees (rund-lam-hoevekip),
korfje met seizoengroenten, gepofte trostomaat, krieltjes gebakken in rozemarijnboter en dragonsaus

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar

Jubileumtaart

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladefantasie met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

Drankenforfait

Aangepaste wijnen- klassieke en alcoholvrije pils- frisdranken- frisse waters op tafel

€ 120 all-in per persoon

Een gelegenheid gevierd op Hof te Rhode? Kom genieten van een feestelijke lunch vol herinneringen.
Huis-fotograaf aanwezig om jouw foto op de schouw te vernieuwen.