



# Zomermenu

VAN MAANDAG 22 JUNI TOT EN MET ZONDAG 18 OKTOBER 2026

## Receptie in de tuin

Bubbels - streekbiertje - mocktail  
Fingerfood en 3 creatieve amuses

## Menu aan tafel

Millefeuille met structuren van eend,  
panna cotta van artisjok, chorizo-brunoise, manchegoschilfers en een frisse passievruchtdressing

-

*Zacht gegaarde schelvismedaillon, tagliatelle, gepofte gele tomaat, krokant van jonge prei en bieslooksaus*

-

*Fris tussendoortje geserveerd in de tuin*

-

Trio van gegrild vlees (rund, lam, hoevekip),  
gevulde puntpaprika met crème van doperwtten, mini-groenten, broccolini en aardappelwafel met Périgordsaus

-

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

*of*

Taartje van brownie met cheesecake, carpaccio van ananas, coulis van duindoornbes en chocoladefantasie

-

Koffie, thee en zoetjes

## Drankenforfait

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

## € 120 all-in per persoon gedurende 4 uur

Repasse van het hoofdgerecht inbegrepen.

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, het fris tussendoortje en extra dranken gedurende 1 uur.

Persoonlijke wensen en voorkeuren zijn steeds bespreekbaar.

## Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte, gepersonaliseerde menukaarten, tafel-, stoel-, zaal- en bloemendecoraties inbegrepen.

*Hof te Rhode*

CULINAIR GENIETEN