

Hof te Rhode

Sylvester

Donderdag 31 december 2026 van 19 tot 3 uur

Aperitief aan tafel

Champagne - Gin-Tonic - streekbiertje - mocktail
Trio van creatieve amuses

Menu

Terrine van gedroogde Angus beef en filet van patrijs,
brunoise van winterwortel en schorseneer, espuma van mierikswortel
en een kruidenslaatje met bulgur

-

Krokant gebakken zeeduivel, risotto van aardpeer, Noordzeekrab, zeekraal
en jus van vermout

-

Fris tussendoortje met champagne

-

Tournedos van hertenkalf,
crème van kervelwortel, miniwitloof, sterappel met veenbessen, kroketjes
en wildsaus met geraspte truffel

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet 2027 met koffiebar

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
Champagne à gogo

€ 210 all-in per persoon