

## **Menusuggesties voor groepen vanaf 10 personen**

### **Menu 1 2022 € 39,50**

Avocado, crème van BBQ aubergine, couscous salade, amandel, sumak

\*\*\*\*\*

Schotse zalm met aardappel mousseline, BBQ prei, bimi en saus met specerijen

\*\*\*\*\*

Gepocheerde appel met roomijs van kaneel, gezouten karamel en crème van appeltaart

### **Menu 2 2022 € 48,50**

Steak tartaar met Amsterdams zuur, grove mosterd en peterselie olie

\*\*\*\*\*

Canneloni gevuld met paddenstoelen, truffelsaus, spitskool en Parmezaanse kaas

\*\*\*\*\*

Maishoender filet met geroosterde bloemkool, beurre noisette en krokante polenta

\*\*\*\*\*

Sorbet van kokosnoot, ananas, gemberkoek en pistache

### **Menu 3 2022 € 57,50**

Gepekeld zalm met coquille St. Jaques, leche de tigre en XO mayonaise

\*\*\*\*\*

Zeebaarsfilet met rettich, appel en sjalot, ingelegde citroen en crispy tapioca

\*\*\*\*\*

Gelakte Veluwe eendenborst met rode Port vinaigrette, uienchutney en hazelnoot

\*\*\*\*\*

Medaillon van kalf met beukenzwam, 'springroll rendang' en jus met citroengras

\*\*\*\*\*

Mousse van witte chocolade met roomijs van Grand Marnier en oranjebloesem

**Alle menu's zijn uit te breiden met een kaasplankje met diverse kazen € 11,50**

### **De Veranda 3 gangen menu € 36,50**

een dagelijks wisselend menu waarbij u de keuze heeft bij het hoofdgerecht tussen vlees, vis of vegetarisch

#### **Algemeen:**

Deze menu's zijn alleen te bestellen per tafel c.q. gezelschap en uiterlijk 3 werkdagen voor reservering. Het is niet mogelijk verschillende menu's voor één gezelschap samen te stellen. Deze menu's zijn verkrijgbaar tot en met 31 december 2022 –prijswijzigingen voorbehouden. Hierbij komen alle voorgaande menu's te vervallen.

Onze hoofdgerechten zijn gebaseerd op "plateservice". Dit betekent dat alle groenten en aardappeln garnituren op het bord worden geserveerd. Het is altijd mogelijk om extra bijgerechten te bestellen zoals frites, salade en / of groenten.