

DE VERANDA

De keuken van de brasserie is gebaseerd op de seizoenen en kenmerkt zich door puur en ambachtelijk koken. Bij de inkoop speelt het welzijn van zowel mens als dier een grote rol. Wij serveren herkenbare klassiekers met een moderne twist. De inspiratie komt van alle wereldkeukens.

Menusuggesties voor groepen vanaf 10 personen

Menu 1 2018 € 34,50

Avocado met aubergine, couscous, kruidensalade en pompoenpitten

Gebakken dorade filet met quinoa, shiitake, bimi en citroengras

Crème van 'Arabica' koffie met vanille roomijs en koffiesiroop

Menu 2 2018 € 42,50

Tartaar van zalm, limoenmayonaise, radijs en dille

Ravioli gevuld met gamba, Thaise kokossaus en basilicumolie

Landhoender gevuld met paddenstoelen, gebakken boleten, meloes ui en gevogelte saus

Witte chocolade met ingemaakte zwarte bessen, hibiscus, sinaasappel hangop en cassis sorbet

Menu 3 2018 € 52,00

Ceviche van zeebaars met curry Madras, pulpo en gepofte wilde rijst

Geroosterde bloemkool met Pierre Robert, aardappelschuim en truffel

Gebraden eendenborst gelakt met Hoisin saus

Hollandse ossenhaas met Serranoham, bbq spitskool en knolselderij

Gekonfijte appeltjes met pure chocolade mousse, karamel en amandelroomijs

Alle menu's zijn uit te breiden met een kaasplankje met diverse kazen € 9,00

De Veranda 3 gangen menu € 34,50

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 2018 –prijswijzigingen voorbehouden.

Uitgave 2018

Hierbij komen alle voorgaande menu's te vervallen.