

# 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 2019 € 36,00**

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 2019 € 44,50**

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 2019 € 54,50**

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 € 9,50**

### **De Veranda 3 gangen menu € 35,50**

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 2019 –prijswijzigingen voorbehouden.

Uitgave 2019

Hierbij komen alle voorgaande menu's te vervallen.