



Budgetmenu's

DEZE BUDGETVRIENDELIJKE MENU'S ZIJN GELDIG VANAF TENMINSTE 25 PERSONEN, MET DE BEDOELING DAT IEDEREEN HETZELFDE GERECHT NEEMT (zonder uitzondering).

- Herfst en Wintermenu's: 48 € pp.,
aperitief met een hapje, een halve fles wijn en koffie inbegrepen.
Het volledige menu bestaat uit een voorgerecht, een soep, een hoofdgerecht en een dessert .
- Zonder soep bedraagt het menu € 44.00
- Zonder voorgerecht bedraagt het geheel € 42.00

Voorgerechten:

- Kleurige visterrine met zijn versiering
- Warme zalmousselines met witte wijnsaus
- Kruidig slaatje met gebakken champignons en spekjes
- Wildpastei met appelchutney

Soepen:

- Wortel-pompensoep met bieslook
- Bloemkoolsoep met korstjes en notensla
- Witloofsoep met garnaltjes
- Knolseldersoep met reepjes ham
- Broccolisoepp met amandeltjes
- Courgettesoep met kerrie



Hoofdgerechten:

- Kalkoenfilet met champignonsaus en worteltjes
- Kippenfilet met gember en koffiesaus
- Waterzooi van kip
- Varkensgebraad met sinaasappelwijn saus en witloofpuree
- Varkensgebraad op zijn Normandisch met aardappelgratin
- Lamsschouder met zuiderse groentelasagne
- Doradefilet met tapenadesaus, en pompoenpuree
- Loze vink van pladijsfilet op spinaziestoemp met Duglérésaus

Nagerechten: Kaasschotel

- Fruittaart naar keuze (appelen, noten, peren, of citroen), vergezeld van een bolletje roomijs van het huis
- Kaasbavarois met limoen en kiwi
- Chocolademousse van het huis met sinaasappel
- Halve peer met cichorei-ijs
- Soesjes met patisserieroom, chocoladesaus en kardamomijs