



Komt u gezellig bij ons dineren? Wij bieden de keuze uit twee overheerlijke shared dining menu's. Dit concept houdt in dat per gang alle beschreven gerechten op tafel komen te staan. Gezellig om samen te delen. Beschikbaar vanaf 20 personen.

VOORGERECHTEN**ITALIAANS**

Bruschetta mix
met carpaccio, forel en gegrilde groenten

Insalata caprese
Groene salade met buffelmozzarella, tomaten, pijnboompitjes en basilicumdressing

Gevulde champignon
met Parmezaanse kaas en zontomaat

Crêspelle di spinaci
Dungebakken spinazie pannenkoekjes met crème fraîche, gerookte zalm en bieslook

FRANS

Franse uiensoep
met een gruyère kaas bruschetta

Salade Niçoise
Gemengde groene salade met tonijn, aardappel, haricotverts, ei en vinaigrette dressing

Terrine de légumes
Groenteterrine gevuld met o.a. groene asperges en cherrytomaatjes

Caesar salade
Salade van Romaanse sla met gerookte kip, bacon, ei, croutons en mosterddressing

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde kippenborst
met een roomsaus van basilicum

Zeebaarsfilet
met een salsa van pomodori, rode ui, kappertjes en limoen

Ratatouille
Gegrilde groenten met knoflook

Patate
Gebakken aardappeltjes in de schil met olijven, knoflook en citroen

Mezzelune
Verse vegetarische pasta gevuld met groente en Grana Padana
Het menu wordt voorzien van verschillende soorten oerbrood met hummus, kruidenboter, tapenade van olijven en gemarineerde olijven

Noix de boeuf aux vin rouge
Runderrollade overgoten met een smaakvolle rode wijn saus en gebakken paddenstoelen

Filet de saumon
Zalmfilet in beurre blanc

Légumes provençale
Grof gesneden groenten waaronder paprika en courgette

Tarte aux pommes de terre
Huisgemaakte aardappelgratin

Quiche
gevuld met geitenkaas, paddenstoelen en bosui
Het menu wordt voorzien van verschillende soorten oerbrood met hummus, kruidenboter, tapenade van olijven en gemarineerde olijven

NAGERECHTEN

Lemon cheesecake
In een amuseglaasje

Profiteroles
Soesjes gevuld met slagroom, overgoten met karamelsaus

Tiramisu
Traditioneel Italiaans nagerecht

Crème brûlée
Zachte vanille met een vers gebrand suikerlaagje

Mousse au chocolat
Huisgemaakte chocolademousse

Bouffées farcies
Soesjes gevuld met rode vruchten mousse

Heeft u allergie of dieetwensen? Meld het ons.