

## Groepsmenu's

Onderstaande menu's raden we specifiek aan voor grote,- en busgezelschappen. Tevens hebben we elke maand een speciaal maandmenu met 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en een grand dessert. Hierbij heeft u keuze uit vlees, vis of vegetarisch.

### **Menu Millefleur**

*€ 16,00 - € 16,50*

Licht gebonden tomatensoep / Huzarensalade

\*\*\*

Gebakken varkensschnitzel  
met een kruidige Stroganoffsous

\*\*\*

Luchtige bavaroise gebak  
geserveerd met een toefje slagroom

### **Menu Perle**

*€ 18,00*

Licht gebonden paddestoelensoep

\*\*\*

Boeuf Bourguignon  
ossehaaspuntjes traag gegaard in rode wijn

\*\*\*

Klassieke vruchtensorbet

### **Menu Azaléa**

*€ 18,00*

Licht gebonden ossestaartsoep  
rijkelijk gevuld met ossenstaart en bosuitjes

\*\*\*

Vis stoofpotje  
samengesteld uit kabeljauw, zalmfilet en roze garnalen, geserveerd met een kreeftensaus

\*\*\*

Coupe Blanc,  
vanille ijs met een toefje slagroom

## Menu Miosota

€ 20,00

Noorse garnalencocktail  
geserveerd met gemengde sla en cocktailsaus

\*\*\*

Gebakken Runder Rib-eye  
overgoten met een kruidige pepersaus

\*\*\*

Dame Blanche,  
vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom

## Menu Artiste

€ 23,00

Licht gebonden kerriesoep  
met een garnituur van stukjes kip en taugé

\*\*\*

Gebakken varkensbiefstuk  
met zongerijpte tomaten en een krachtige rode wijnsaus

\*\*\*

Crème brûlée

## Menu Ardenne

€ 28,00

Dun gesneden Ardennerham op een carpaccio van Galia meloen,  
besprenkelt met meloen chutney

\*\*\*

Gebakken Peper steak  
geserveerd met een kruidige peperroomsaus

\*\*\*

Chocolade ijsparfait  
op een spiegel van vanillesaus met een toefje slagroom

## Menu Tulipán

€ 31,00

Gerookte vis trio, samengesteld uit zalm, forel en makreel  
geserveerd met mierikswortelsaus

\*\*\*

Gebakken kalf entrecote  
overgoten met een zachte truffelsaus

\*\*\*

Grand dessert

## Menu Croisé

€ 32,00

Licht gebonden pommodori soep  
geparfumeerd met basilicum

\*\*\*

Spoorn

\*\*\*

Gebakken runder tournedos  
overgoten met een zachte whiskey-sjalotjes saus

\*\*\*

Chocoladetruffel ijs  
met romige Baileys mousse

## **Menu St. Jacques**

*€ 39,00*

Amuse van het huis

\*\*\*

Gebakken St. Jacobs nootjes  
geserveerd op een kreeften risotto

\*\*\*

Heldere ossenstaartsoep  
geparfumeerd met Madeira

\*\*\*

Vistrío van rog vleugel, heilbotfilet en tongfilet  
met een zachte Hollandaisesaus en tuinkruiden

\*\*\*

Vruchten sorbetijs  
op een ananas carpaccio met een zachte gemberroom

## **Menu Julienne**

*€ 41,00*

Amuse van het huis

\*\*\*

Viscompositie  
bestaande uit gerookte vissoorten met een pittige mierikswortelmousse

\*\*\*

Heldere kippensoep  
gevuld met fijn gesneden prei en kip

\*\*\*

Duo van runder tournedos en kalfsbiefstuk  
met bijpassende champignon,- en rode wijnsaus

\*\*\*

Grand dessert

\*\*\*

Café crème of thee met een likeur puntje