



VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met julienne van zoetzure groente en wasabimayonaise
of
Carpaccio van rund met pesto, rucola, kappertjes en Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwfilet met saus van tomaten-basilicum
of
Gebraden varkenshaasmedaillons met groene peper jus
of
Vegetarische ravioli met geroosterde groenten

DESSERT

Verrassing van de Chef

MENU

V.A. € 42,50 P.P.

Het menu wisselt regelmatig en we houden graag rekening met uw wensen. Zijn er gasten met een **allergie** of een **dieetwens**? Geef het aan ons door zodat we iets kunnen aanpassen waar nodig!





Voorgerechten in het midden van de tafel

carpaccio van rund met pesto en oude kaas
 Voorjaarssalade met geitenkaas, spek en honing
 slow cooked kalbsmuis met tonijn mayonaise
 Huisgemaakte bitterballen
 Taart van papadum met gerookte zalm en paling
 Brood met diverse smeersels

Hoofdgerechten in het midden van de tafel

Gebakken entrecote van graan gevoed rund
 Krokant gebakken kippendijen
 Iberico procureur met BBQ-saus
 Passende groentes en aardappelgarnituur

Petit Dessert aan tafel geserveerd of

Grand Dessert a € 8,50 p.p. supplement

PAS HET MENU AAN NAAR UW WENS

Een speciaal thema, of gewoon zin in uw favoriete gerecht?
 We kunnen het menu volledig aanpassen naar uw wensen.

SHARED DINING

**€ 52,50 P.P.
 MINIMAAL 20 PERSONEN**

Het menu wisselt regelmatig en we houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een allergie of een dieetwens? Geef het aan ons door zodat we iets kunnen aanpassen waar nodig!



DEGUSTATIE MENU

**PRIJS OP BASIS VAN
MINIMAAL 35 PERSONEN**



Landlust

Een leuke combinatie van verschillende arrangementen. Het informele van een walkingdinner waarbij we een aantal voorgerechtjes tijdens de borrel uitserveren. het hoofdgerecht vindt aan tafel plaats. Het dessert wordt of aan tafel geserveerd, misschien wel na een plaatswissel of kiest u voor een buffet?

Voorgerechten informeel geserveerd

Gazpacho van rode biet met een schuim van yoghurt

Steak tartaar met basilicum mayonaise en ei-kruim

Ravioli gevuld met kreeft geserveerd met roomsaus

Hoofdgerecht aan tafel (keuze)

Gegrilde steak Landlust met rode wijn-jus en savooiekool
of

Zeebaarsfilet met garnalen, little gem en rode peper Beurre Blanc
of

truffel ravioli met bospaddenstoelen, Parmezaan en rucola

Dessert

Chef's mess: Gemarineerd rood fruit, luchtige witte chocolademousse,
saus van rood fruit en merengue



Voorbeeldmenu

Plateau met 5 kleine voorgerechten

Carpaccio van rund met pesto

Gerookte zalm

Viscocktail met garnalen

Serrano ham met ananas/meloen

Kalfslende met crabstick

Glaasje soep geserveerd

Courgette soep met kerrie room

Hoofgerecht aan tafel geserveerd met keus uit vlees, vis en vegetarisch

Steak Landlust met Stroganoffsaus

of

Zalmfilet met witte wijnsaus

of

Vegetarische ravioli met pompoencrème

Dessert geserveerd

Verrassing van de chef



PLATEAU MENU

€ 52,50 P.P.

Het menu wisselt regelmatig en we houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een **allergie** of een

dieetwens? Geef het aan ons door zodat we iets kunnen aanpassen waar nodig!

