

Feestdagen suggesties Pasen

graag bestellen voor 16 april

Brunchen

Brunchpakket (4 personen)

€ 38,00 per pakket

- 8 sandwich
- 100 gram rosbief
- 100 gram slagers achterham
- 100 gram prociutto di parma
- Tonijnsalade
- Eiersalade
- Kip-venkel salade
- 1 liter heldere kalfsbouillon met reepjes ei-omelet
- 1 Landbrood en 4 ciabattabroodjes

Borrelen

De Kokkerette borrelplank, gevuld voor 6-8 personen

€ 50,00 per plank

Assortiment tapa's (minimaal 4 personen, 32 stuks)

€ 12,75 per pers.

- Rivierkreeftencocktail
 - Rundertartaar met truffeldressing
 - Kip-ananascocktail
 - Kipdij met ontbijtspek
 - Sashimi van gerooktezalm met wasabimayonaise
 - Gevulde wrap met Twentse beenham
 - Mozzarella spies
 - Mini sandwich
- Optie:* trio van kruidenboters, olijven, landbrood

€ 3,25 per pers.

Diner

Voorgerechten

- Rundertartaar met gefrituurde ei € 5,25 per pers.
- Carpaccio € 4,75 per pers.
- Vitello Tonato € 5,00 per pers.
- Carpaccio caprese € 5,00 per pers.
- Trio van carpaccio, vitello tonato en carpaccio caprese € 6,75 per pers.
- Carpaccio van lamsham met zoete honingsaus € 4,75 per pers.
- Gegratineerde champignons in roomsaus € 5,00 per pers.
- Gerookte zalm & gepocheerd ei € 6,75 per pers.
- Aspergesoep € 5,75 per pers.
- Mosterdsoep € 5,75 per pers.
- Kalfsbouillon € 5,75 per pers.
- Trio van kruidenboters, olijven en landbrood € 3,25 per pers.

Hoofdgerechten (min. 2 personen per gerecht)

Bij alle gerechten ontvangt u een beschrijving van de bereiding. De gerechten zijn volledig of deels voorbereid zodat u thuis snel een prachtig en heerlijk paasdiner kunt serveren. Bij ieder gerecht ontvangt u een bijpassende groente- en aardappelgarnituur naar keuze en rauwkost.

Vis/vlees

- Tournedos (sous vide gegaard, 150 gr) met kruidenboter (deels bereid) € 20,50 per pers.
- Saltimbocca (kalfsoester belegd met prosciutto) (deels bereid) € 20,50 per pers.
- Varkenshaas gegratineerd met brie en pijnboompitten (deels bereid) € 18,50 per pers.
- Trio van tournedos, kalfsoester en varkenssoester (3x 80 gr.)
(deels bereid) € 22,50 per pers.
- In prosciutto di parma gerolde kipfilet, gevuld met bieslookkaas
(deels bereid) € 13,50 per pers.
- Ravioli gevuld met asperge met varkenshaasreepjes in een
roomsaus (deels bereid) € 12,50 per pers.
- Tagliatelle met grote garnalen en roerbakgroente (deels bereid) € 12,50 per pers.
- Kalfsrollade met een jus van gepofte knoflook (volledig bereid) € 17,50 per pers.
- Lamsrack met een honing-tijmsaus (deels bereid) € 18,50 per pers.
- Duo van kabeljauw en gamba's (deels bereid) € 20,50 per pers.
- Sousvide gegaarde eend filet met sinaasappelsaus (deels bereid) € 14,50 per pers.

Bijpassend groente- en aardappelgarnituur (min 2 personen per gerecht)

- Gegratineerde puree (met verse kruiden, room en kaas)
- Rozemarijnaardappelen
- Witlof gegratineerd met kaas en ham
- Haricots verts omwikkeld met ontbijtspek
- Rauwkost

Nagerecht

- Kaasplank met vijgenbrood € 6,00 per pers.
- Advocaatparfait € 4,50 per pers.
- Tiramisu € 4,50 per pers.
- Limo cella – sorbet € 4,50 per pers.

Wilt u een gourmetschotel, een opgemaakte salade of vers vlees of vis? Ook die kunt u bij ons bestellen!