

2024 Tapasdiner (min. 4 personen)

Een keer anders tafelen..... de hele tafel vol met kleine gerechten en dan genieten. € 35,00 pp

Koud

- Hertpastrami / prosciutto di parmaham / manchegokaas
- Caprese ✓
- Carpaccio
- Nacho 's met pulled chicken | rode ui | acho-creme
- Olijven ✓
- Focaccia en stokbrood met knoflooksaus en tomatentapenade ✓
- Sashimi van gemarineerde zalm & limoenmayo

Warm

- Knoflookgamba's
- Gevulde champignons ✓
- Kippeling
- Biefstukspies teriacky
- Albondigas (Gehaktballetjes in tomatensaus)
- Espandias (prei en kaas) ✓
- Aardappelgratin met truffel
- Camembert gegrild met lavendelhoning ✓
- Gehaktbal van wild & rode uien chutney
- Zalmbonbon op oosterse wijze
- Eigengemaakt viskoekje met groene curry
- Gelakt buikspek (zeeuws spek) & crunch van gebakken ui

✓ vegetarisch, of ook vegetarisch verkrijgbaar

Gourmetdiner


Een gourmetdiner, gourmetten anders dan anders.....

€ 25,00 pp

- Biefstuk
- Gehaktballetjes van wild
- Beefburger
- Cordon bleu
- Kipspies
- Garnalen in kruiden-knoflookolie
- Zalmbonbon op oosterse wijze
- Gemarineerde knoflook champignons
- Kippendij met kerrie mango kruiden
- Mozzarella sticks
- Frisse rauwkostsalade
- Rozemarijn aardappel wedges
- Gekleurde wortelen
- Gemarineerde courgette
- Stokbrood & knoflooksaus, kruidenboter, tomatentapenade

Dit pakket bestaat uit 250 gr vlees/vis pp.

Optioneel:

- Mosterdsoep & appel en pancetta € 3.50 pp
- Carpaccio € 6.50 pp
- Gevulde champignon met roomkaas of blauwschimmelkaas  € 2.00 pp