

3 Menu's

Voor groepen van minder dan 30 personen wordt een toeslag van € 5,00 p.p. aangerekend.

Koffie

Andere dranken zijn ook verkrijgbaar, prijzen op aanvraag.

Hapjes

1. Assortiment koude en warme borrelhapjes

Koude voorgerechten

1. Italiaanse ham met zuiderse meloen
2. Carpaccio van Ossehaas met Parmezaan
3. Carpaccio van zalm met pijnboompitjes
4. Tartaar van zalm
5. Garnaalcocktail
6. Zeevruchtcocktail
7. Gerookte zalm met lente ui en peterselie
8. Carpaccio van Italiaanse ham en balsamico
9. Vitello tonnato

Warme voorgerechten

1. Kaaskroketjes
2. Garnaalkroketjes
3. Zalm op Schotse wijze
4. Scharthongrolletjes met witte wijnsaus
5. Kabeljauwhaasje op een bedje van prei
6. Scampi van de chef

Soepen

1. Kervelroomsoep
2. Tomatenroomsoep
3. Aspergeroomsoep
4. Bloemkoolroomsoep
5. Broccoliroomsoep
6. Pompoenroomsoep
7. Bouillabaisse met kreeftensnippers
(ideaal als voorgerecht)

Hoofdgerechten

1. Kalkoengebraad Archiduc, seizoengroenten en kroketten
2. Parelhoen suprême in champignonsaus, seizoensgroenten en kroketten
3. Varkenshaasje in peperroomsaus met seizoensgroenten en kroketten
4. Varkenshaasje in champignonsaus met seizoensgroenten en kroketten
5. Kalfsgebraad Archiduc met seizoensgroenten en kroketten
6. Côte à l'osbearnaise met frietjes
7. Kippenfilet met zachte currysaus, seizoensgroenten en kroketten
8. Prins Orloff, seizoensgroenten en kroketten
9. Kalkoengebraad op de wijze van de chef, seizoensgroenten en kroketten
10. Eendenborst met zachte graanmosterdsaus, seizoensgroenten en kroketten
11. Ardeens gebraad in mosterdroomsaus, seizoensgroenten en kroketten
12. Zalm op Schotse wijze
13. Kabeljauwhaasje op een bedje van prei
14. Kalfsgebraad van de chef
15. Oostends vispannetje
16. Schartongrolletjes met witte wijnsaus

Diversen

1. Breugelmaal
2. Hesp van de chef, groentenbuffet en frieten
3. Stoofvlees met frieten
4. Vol-au-vent met frieten
5. Balletjes in tomatensaus en kroketten
6. Spaghetti bolognaise
7. Américainpreparé, assortiment koude groenten en frieten
8. Koude schotel met frieten
9. Hutsepot met worst, spek en kotelet

Desserts

1. Roomijs
2. Gebak
3. Frambozenijs met ananas op kiwi saus
4. Dessertbord
5. Luxe dessertbord
6. Dame Blanche
7. Sorbet
8. Crème Brulée
9. Chocolademousse