

MENUSUGGESTIES:

Onze menusuggesties bestaan uit 3 verschillende opties:
het 3 of 4-gangen Prins Heerlijkmenu, het 3 of 4-gangen Seizoens Menu en het keuzemenu.
Tevoren geeft u aan welk menu u wilt gebruiken (en hoeveel gangen).

PRINS HEERLIJCKMENU

4-gangen Menu 55,00

3-gangen Menu 47,50 (dan vervalt het tussengerecht)

Huisgerookte Zalm

daarbij rilette van krab en Hollandse garnaal

* * *

- tussengerecht -

St. Jakobsschelp

met buikspek, kreeftenschuim en zeegroenten

* * *

Gebakken Tournedos

met aardappel, spekrolletje en cognacsaus

* * *

Chocolate Peanut Butter Stack

met karamel, kokos en mango

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50

SEIZOENS MENU

4-gangen Menu 47,50

3-gangen Menu 42,50 (zonder soep of bouillon)

Gebraden Reerollade

met humus, beukenzwam en gegrild desem

* * *

Wildbouillon

met paddenstoel en noodles

* * *

Gebraden Zwijnshaas

met brie, haricot verts in spek, shiitake en portsaus

* * *

Crème Brulée van Licor 43

daarbij espresso-cremeux en bloedsinaasappelsorbetijs

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50

prins
heerlijk


restaurant

KEUZEMENU

Binnen het keuzemenu kunt u aangeven hoeveel gangen u bij het diner wenst te gebruiken, de keuze tussen de gerechten vragen wij de dag zelf aan uw gasten. Bij gezelschappen boven de 16 personen adviseren wij in maximaal 2 gangen een keuze te houden.

-keuze uit voorgerechten-

Risotto-Bitterballetjes

met truffel, bospaddenstoelen, chutney van rode ui en gebrande macadamia (vegetarisch) 

- OF -

Huisgerookte Zalm

daarbij rilette van krab en Hollandse garnaal

- OF -

Gebraden Reerollade

met humus, beukenzwam en gegrild desem

-keuze uit soepen-

Pompoensoep

met roomkaas en bosui (vegetarisch)

- OF -

Romige Kreeftensoep

met bosui en tomaat


-tussengerecht-

St. Jakobsschelp

met buikspek, kreeftenschuim en zeegroenten

-keuze uit hoofdgerechten-

Lasagne van Bospaddenstoelen

en blue de Wolvega met ricotta, âlde Fryske, tomatentapenade en bosui (vegetarisch) 

- OF -

Gebakken Skreifilet

met roerbakken scheermessen, prei in witte wijn en Nouilly Pratsaus

- OF -

Gebraden Zwijnshaas

met brie, haricot verts in spek, shiitake en portsaus

- OF -

Gebakken Tournedos

met aardappel, spekrolletje en cognacsaus

-keuze uit desserts-

Chocolate Peanut Butter Stack

met karamel, kokos en mango

- OF -

Crème Brulée van Licor 43

daarbij espresso-cremeux en bloedsinaasappelsorbetijs

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 42,50 (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 45,50 (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 52,50 (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 56,00 (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos gekozen worden dan zijn wij genoodzaakt per gekozen tournedos € 6,- toeslag te berekenen.