

MENUSUGGESTIES:

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

PRINS HEERLIJCKMENU

4-gangen Menu 46,⁰⁰

3-gangen Menu 38,⁵⁰ (dan vervalt het tussengerecht)

Bonbon van **Huisgerookte Zalm**

en makreel met seizoensgarnituur

* * *

- tussengerecht -

Gebakken **Heilbotfilet**

met roerbakken kokkels, zegroenten en beurre blanc

* * *

Gebakken **Tournedos**

met Spaanse aardappeltortilla, tomaat en eendenleversaus

* * *

Brownie-Bar

met pecannoot, karamel, kokos en mango

NAJAAR MENU

4-gangen Menu 41,⁰⁰

3-gangen Menu 36,⁵⁰ (zonder soep of bouillon)

Kroketjes van **Paddenstoel**

en Âlde Fryslâner met rode biet, uiencompote en rucola

* * *

Pompoensoep

met mascarpone en bosui

* * *

Gebraden **Wildzwijnsfilet**

gegratineerd met brie daarbij shiitake, haricot verts en portsaus

* * *

Taartje van **Monchou**

met espresso roomijs en amandelsaus

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 14,-

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 18,-

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-

Cevenne Salade

diverse slasoorten met tomaat, pijnboompitjes, kappertjes, croutons, spekjes en een lauwwarm geitenkaasje (kan vegetarisch)

- OF -

Bonbon van **Huisgerookte Zalm**

en makreel met seizoensgarnituur

- OF -

Carpaccio van **Ossenhaas**

met basilicumpesto, stokâlde Fryske tsiiss en rucola

-keuze uit soepen-

Pompoensoep

met mascarpone en bosui (vegetarisch)

- OF -

Kreeftensoep

met bosui en rivierkreeftstaartjes

-tussengerecht-

Sint Jakobsschelpen

met kroketje van Hollandse garnalen, Zeeuws spek, zilte groenten en kreeftensaus

-keuze uit hoofdgerechten-

Risotto van **Paddenstoelen** en **Riperkriter**

met truffel, peulvruchten en 63°C ei (vegetarisch)

- OF -

Gebakken **Heilbotfilet**

met roerbakken kokkels, zeegroenten en beurre blanc

- OF -

Gebraden **Wildzwijnsfilet**

gegratineerd met brie daarbij shiitake, haricot verts en portsaus

- OF -

Gebakken **Tournedos**

met Spaanse aardappeltortilla, tomaat en eendenleversaus

-keuze uit desserts-

Brownie-Bar

met pecannoot, karamel, kokos en mango

- OF -

Taartje van **Monchou**

met espresso roomijs en amandelsaus

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 38,50 (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 41,- (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 46,- (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 50,- (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos gekozen worden dan zijn wij genoodzaakt per gekozen tournedos € 5,- toeslag te berekenen.