

Winterse lunch

€13,50
per persoon

Lunchen met kwaliteit! Ambachtelijk bereid en heerlijk belegd met dagverse ingrediënten. Wij serveren een assortiment rustieke verse broodsoorten zoals rustico's en tunnbrod gepresenteerd in buffetvorm.

- Rustico met gegrilde aubergine, balsamico, parmezaan en poftomaat
- Rustico met serranoham, olijventapenade, geconfijte ui en rucola
- Tunnbrod met bietenhumus, granaatappel, pecannoot en rucola
- Tunnbrod met makreel rilette, komkommer en bosui

UITBREIDING WINTERSE LUNCH: SALADE (1 KEUZE) €5,00 P.P.

- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecan noten

UITBREIDING WINTERSE LUNCH: SOEP (1 KEUZE)

- | | |
|--|------------|
| • Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel | €4,00 p.p. |
| • Knolselderijsoep met pancetta | €4,00 p.p. |
| • Paddenstoelen-truffelsoep | €4,50 p.p. |
| • Tomatensoep van zontomaten met basilicumroom | €4,00 p.p. |



Cuddle
IN A
CUP

Herfst Buffet

€39,00
per persoon

OP TAFEL

- Steenbrood
- Kruidenboter
- Humus

SOEP

- Pompoensoep met appel en gebrande noten

SALADES

- Groene salade met Pecorino met zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecannoten

HERFST WALKING DINNER 4-5-6 GANGEN

- | | |
|----------|-------------|
| 4 gangen | €32,50 p.p. |
| 5 gangen | €39,50 p.p. |
| 6 gangen | €45,50 p.p. |

EEN WALKING DINNER GEHEEL IN HERFST STIJL, MET KEUZE UIT VERSCHILLENDE GANGEN.

- Gang 1** In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- Gang 2** Pompoensoepje met appel en gebrande noten
- Gang 3** Kabeljauwfilet met kruidenkorst, tijm aardappeltjes, poftomaat en een saus van sancerre
- Gang 4** Buikspek met wortelcrème, dragon en char siu
- Gang 5** Kalfsuccade met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en kalfsjus
- Gang 6** Trifle met speculaas, mascarpone en vers rood fruit



Winterse snacks

TAFELGARNITUUR LET IT SNOW €5,00 P.P.

Verwelkom uw gasten met een leuke, winterse tafelgarnituur:

- Gemarineerde paddenstoelen
- Truffelchips
- Pretzels
- Gepofte tomaatjes
- Wilde ham
- Winterse gatenkaas
- Romige mosterdcrème
- Truffelcrème

WINTERSE HAPJES

Heerlijke winterse hapjes, welke gedurende de avond uitgeserveerd worden:

- Mini satéstokje met kokos en bosui €2,25 p.p.
- Winters stoofpotje met een krokantje van peperkoek €2,50 p.p.
- Winterse hapjes: Stoofpeer met amandel en balsamico €2,70 p.p.
- Kwartelboutje met krokante parmaham en gekonfijte ui €3,00 p.p.

WINTERSE LATE NIGHT SNACKS

Om de avond heerlijk mee af te sluiten:

- Pretzels uit de oven met honingmosterd dip €3,00 p.p.
- Frietjes met huisgemaakt stoofvlees en mayonaise €3,50 p.p.
- Broodje curryworst met mosterd en zuurkool €4,90 p.p.



Winter- en kerstbuffet

De mooiste tijd van het jaar. Een gezellig kerstbuffet vol sfeer en uiteraard aangekleed in stijl!

€32,50
per persoon

KOUDE GERECHTEN

- Steengebakken brood met kruidenboter en tomatentapenade
- Groene salade met Pecorino met zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten
- Garnalencocktailtjes met citroen

WARME GERECHTEN

- Boeuff Noël
- Malse maïskip met sinaasappelsaus en salie
- Rode mul met wittewijnsaus met rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Aardappelmousseline met verse kruiden
- Sticky carrots
- Geroosterde winterse groenten

UITBREIDING WINTER- EN KERSTBUFFET:

SOEP (1 KEUZE) €4,00 PP

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Knolselderijsoep met pancetta
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Tomatensoep van zontomaten met basilicumroom

UITBREIDING WINTER- EN KERSTBUFFET:

DESSERT (2 KEUZES, 1 DESSERT P.P.) €4,50 PP

- Glaasjes trifle met speculaas, mascarpone en rood fruit
- Bastognemousse met witte chocolade en vanille
- Chocolade fondants met karamelsaus



Winters walkingdinner

WINTERS WALKING DINNER 4-5-6 GANGEN

4 gangen	€32,50 p.p.
5 gangen	€39,50 p.p.
6 gangen	€45,50 p.p.

Een walking dinner geheel in winterse stijl, met keuze uit verschillende gangen.

Gang 1 In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood

Gang 2 Soepje van boerenkool met krokante pancetta

Gang 3 Langzaam gegaard buikspek met char siu, glasnoodles en krokante uitjes

Gang 4 Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gemarineerde paddenstoelen en geblakerde prei

Gang 5 Runderbrisket met pastinaakcrème, truffeljus, sjalot en rode biet

Gang 6 Chocolade fondants met salty caramel saus en oreo



LIFE
is
SHORT
make it
SWEET

Winterse foodcorners

WINTERSE FOODCORNERS BASIC:

STAMPPOTTEN, OF JE WORST LUST EN SOEPENBAR

€29,50
per persoon

Onze winterse foodcorners: de keuze is reuze!

STAMPPOTTEN

- Boerenkoolstamp met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Wortelstamp met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamp met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuff Noël
- Vega boeuff bourguignon

OF JE WORST LUST?

- Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes
- Curryworsten en rookworsten
- Kartoffelsalat
- Diverse sauzen en toppings zoals; heerlijk pittige mosterd, sauerkraut en krokante uitjes

SOEPENBAR

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Verse tomatensoep met basilicumroom



Winterse foodcorners

WINTERSE FOODCORNERS DELUXE:

STAMPPOTTEN, SOEPENBAR, SALADEBAR, GRILLCORNER

€39,00
per persoon

Onze winterse foodcorners: de keuze is reuze!

STAMPPOTTEN

- Boerenkoolstamp met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Wortelstamp met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamp met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuff Noël
- Vega boeuff bourguignon

SOEPENBAR

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Verse tomatensoep met basilicumroom

SALADEBAR

- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde paddenstoelen
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette met poftomaatjes, pijnboompit en balsamico
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecannoten
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten

GRILLCORNER

Heerlijke spiesjes vers van de grill, in de varianten:

- Gemarineerde malse kippendij
- Varkenshaas met buikspek en verse paprika
- Champignons met knoflook en tuinkruiden
- Verse hele beenham van de grill bereid met whisky en basterdsuiker
- Krieltjes in de schil met rozemarijn en zeezout
- Diverse sauzen en garnituren zoals;
pepersaus, satésaus, krokante uitjes en zoetzure groenten

