

Keuzemenu groepen

Heerlijk met een groep uiteten voor een vaste prijs. Wij bieden vele mogelijkheden op maat!

- We maken het graag persoonlijk met een placemat met foto en tekst
- Er kan al vanaf 15 personen gebruik van gemaakt worden.
- Het kan zowel in het restaurant voor groepen tot 30 personen, maar ook in de zaal van 30-40 tot 200 personen.

Keuzemenu nr. 1: 20,95 p.p.

Soep in terrine op tafel

Keuze uit 2 soorten soep die beide in terrine op tafel geserveerd worden. Daarbij worden er broodplankjes geserveerd.

Keuze hoofdgerecht:

Al onze hoofdgerechten serveren wij met verse frites, gebakken aardappels, verse groenten, mayonaise en salade.

- **Boeren- schnitzel**** Krokant gebakken, geserveerd met boerengarnituur en champignonroomsaus.
 - **Spare Ribs uit eigen keuken**** Huisgemaakte zoete marinade. Geserveerd met chilimayonaise.
 - **Kip Saté spies**** Een gemarineerde spies van kippendijen geserveerd met kroepoek en huisgemaakte satésaus.
 - **Zalm Filet**** Krokant gebakken en gegaard, geserveerd met vissaus en honing-mosterd marinade.
-

Dessert keuze uit 2 opties

Optie 1 Keuze dessert *(kan alleen bij 25 gasten of minder)*

- **Blanke Dame*** Vanille- en stracciatella-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.
- **Schajks Potje*** Karamel-, hazelnoot- en vanille-ijs met karamelsaus, stukjes karamel en slagroom.
- **Warme Kersen**** Softijs met slagroom en warme kersen.
- **Chocomouse Glace** Combinatie van chocolademousse en brownie met slagroom en chocoladesaus.
- **Irish Coffee op een andere special koffie** Irish whisky, bruine suiker en slagroom.

Optie 2 Bourgondisch dessert op tafel

Softijs, warme kersen, warme chocolade saus, slagroom, vers fruit, chocolade mousse en aardbeien bavarois.

Keuzemenu nr. 2: 23,50 p.p.

Voorgerecht keuze uit 2 opties

Optie 1: Keuze uit voorgerechten

(Dit is een voorbeeld. U kunt andere voorgerechten kiezen)

- **Huisgemaakte Tomatensoep***** Afgemaakt met room, lente ui en soepballetjes.
- **Grootmoeders Groentesoep***** Goed gevuld met groenten en rundvlees.
- **Carpaccio***** gesneden ossenhaas met oude kaas, luxe nootjes en truffelmayonaise.
- **Cocktail Duo***** Twee cocktails met gepocheerde zalm en Noorse garnalen. Geserveerd met cocktailsaus.

De voorgerechten worden met broodplankjes geserveerd.

Optie 2: Gezamenlijke tapas vooraf

Een tapas plank met voorgerechten. We rekenen 3 voorgerechtjes p.p.

Op deze plank staat onder andere: carpaccio, zalm lolly's, nacho's, gamba's, Dit alles wordt geserveerd met brood met tapenade.

Uitbreiden met een "klein soepje" net na het voorgerecht. 2,00 p.p.

Keuze uit 5 hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten serveren wij met verse frites, gebakken aardappels, verse groenten, mayonaise en salade.

(Dit is een voorbeeld. U kunt andere hoofdgerechten kiezen)

- **Varkenshaas in een Jasje***** 3 Medaillons van varkenshaas omwikkeld met spek. Geserveerd met champignonroomsaus en boerengarnituur.
 - **Boeren- schnitzel**** Krokant gebakken, geserveerd met boerengarnituur en champignonroomsaus.
 - **Mixed Grill***** Biefstuk, varkenshaas, kip en spare ribs. Geserveerd met cocktail- en kruidensaus.
 - **Surf en Turf***** Een combinatie van biefstuk van de haas en gamba's geserveerd met kruidenboter.
 - **Zalm Filet**** Krokant gebakken en gegaard, geserveerd met vissaus en honing-mosterd marinade.
-

Dessert keuze uit 3 opties

Optie 1: Keuze dessert *(kan alleen bij 25 gasten of minder)*

- **Blanke Dame*** Vanille- en stracciatella-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.
- **Schajks Potje*** Karamel-, hazelnoot- en vanille-ijs met karamelsaus, stukjes karamel en slagroom.
- **Warme Kersen**** Softijs met slagroom en warme kersen.
- **Chocomouse Glace** Combinatie van chocolademousse en brownie met slagroom en chocoladesaus.
- **Irish Coffee op een andere special koffie** Irish whisky, bruine suiker en slagroom.

Optie 2: Bourgondisch dessert op tafel

Softijs, warme kersen, warme chocolade saus, slagroom, vers fruit, chocolade mouse, aardbeien bavarois.

Optie 3: Gezamenlijk tapas dessert

Een tapas plak met verschillende kleine desserts. We rekenen 3 dessert p.p. op deze plank staat o.a.: ijskoffie, sorbet, black forest, Pekan-toffee merengue

Keuzemenu nr 3: 26,95 p.p.

Voorgerecht keuze uit 2 opties

Optie 1 Keuze uit voorgerechten

(Dit is een voorbeeld. U kunt andere voorgerechten kiezen)

- **Carpaccio***** Gesneden ossenhaas met oude kaas, luxe noten en truffelmayonaise.
- **Cocktail Duo***** Twee cocktails met gepocheerde zalm en Noorse garnalen. Geserveerd met cocktailsaus.

Optie 2 gezamenlijke tapas vooraf

Een tapas plank aan voorgerechten **We rekenen 3 voorgerechtjes p.p.**

Op deze plank staat onder andere: carpaccio, zalm lolly's, nacho's, gamba's.

Dit alles wordt geserveerd met brood met tapenade.

Soep in terrine op tafel

Keuze uit 2 soorten soep die beide in terrine op tafel geserveerd worden. Daarbij worden er broodplankjes geserveerd.

Keuze uit 5 hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten serveren wij met verse frites, gebakken aardappels, verse groenten, mayonaise en salade.

(Dit is een voorbeeld. U kunt andere hoofdgerechten kiezen)

- **Varkenshaas in een Jasje***** 3 Medaillons van varkenshaas omwikkeld met spek. Geserveerd met champignonroomsaus en boerengarnituur.
 - **Boeren- schnitzel**** Krokant gebakken, geserveerd met boerengarnituur en champignonroomsaus.
 - **Mixed Grill***** Biefstuk, varkenshaas, kip en spare ribs. Geserveerd met cocktail- en kruidensaus.
 - **Surf en Turf***** Een combinatie van biefstuk van de haas en gamba's geserveerd met kruidenboter.
 - **Zalm Filet**** Krokant gebakken en gegaard, geserveerd met vissaus en honing-mosterd marinade.
-

Dessert keuze uit 3 opties

Optie 1 Keuze dessert *(kan alleen bij 25 gasten of minder)*

- **Blanke Dame*** Vanille- en stracciatella-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.
- **Schajks Potje*** Karamel-, hazelnoot- en vanille-ijs met karamelsaus, stukjes karamel en slagroom.
- **Warme Kersen**** Softijs met slagroom en warme kersen.
- **Chocomouse Glace** Combinatie van chocolademousse en brownie met slagroom en chocoladesaus.
- **Irish Coffee op een andere special koffie** Irish whisky, bruine suiker en slagroom.

Optie 2 Bourgondisch dessert op tafel

Softijs warme kersen, warme chocolade saus, slagroom, vers fruit, chocolade mouse, aardbeien bavarois.

Optie 3 Gezamenlijk tapas dessert

Een tapas plak met verschillende kleine desserts. **We rekenen 3 dessert p.p. op deze plank staat o.a.:** ijskoffie, sorbet, black forest, Pekan-toffee merengue.

Budget menu 14,50 p.p.

Soep in terrine op tafel

Keuze uit 2 soorten soep die beide in terrine op tafel geserveerd worden.
Daarbij worden er broodplankjes geserveerd.

Alle hoofdgerechten zijn hetzelfde

Al onze hoofdgerechten serveren wij met verse frites, gebakken aardappels, verse groenten, mayonaise en salade.

- **Kleine Boeren-Schnitzel** Krokant gebakken, geserveerd met boerengarnituur en champignonroomsaus.
-

Dessert;

Bolletje Italiaans ijs, slagroom en bavarois.

Senioren keuzemenu. 17,50 p.p.

Soep in terrine op tafel

Keuze uit 2 soorten soep die beide in terrine op tafel geserveerd worden.
Daarbij worden er broodplankjes geserveerd.

Keuze klein hoofdgerecht;

Al onze hoofdgerechten serveren wij met verse frites, gebakken aardappels, verse groenten, mayonaise en salade.

- **Kleine Boeren-Schnitzel** Krokant gebakken, geserveerd met boerengarnituur en champignonroomsaus.
 - **Kleine Varkenshaas in een Jasje** 2 Medaillons van varkenshaas omwikkeld met spek. Geserveerd met champignonroomsaus en boerengarnituur.
 - **Kleine Kip Saté spies** Een gemarineerde spies van kippendijen geserveerd met kroepoek en huisgemaakte satésaus.
 - **Klein Zalm Filet** Krokant gebakken en gegaard, geserveerd met vissaus en honing-mosterd marinade.
-

Dessert;

Bolletje Italiaans ijs, slagroom en bavarois.