

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, notensla, blokjes foie gras op een dressing van balsamico met een rozijnbroodje € 18,00
- Huisgemarineerde gravlax met rode biet, garnituren, yoghurt dressing en brioche € 17,50
 - Carpaccio van tomaat en mozzarella, groene pesto en crumble van ajuin € 15,50
 - Tataki van tonijn vergezeld van frisse dressing, sesamzaad en jonge witloof € 18,00
 - Trio van coquille (1 koude & 2 warme varianten) € 18,50

Warme voorgerechten

- Gebakken sint-jacobsvrucht en bloedworst met blanke botersaus en preistoemp € 18,50
- Duo van scampi & coquille met gekarameliseerde witloof & Granny Smith appel € 18,00
 - Risotto van boschampignons met gegrilde zalm en saffraansaus € 17,00
- Risotto van zoete aardappel en gegrilde roodbaars met kort gebakken zeekraal en blanke botersaus € 16,50
 - Venkelrisotto met gegrilde gamba en saffraansaus € 18,50
- Pannetje van verse Noordzeevis op een bedje van prei en champignons € 17,00
 - Gegrilde coquille op een venkelbedje met rodewijnsaus € 18,50
 - Kabeljouwhaasje met kruidenstoemp en een graanmosterdsausje € 17,20

Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.