

DINNER



Vanaf 12 personen is het bij ons mogelijk om gebruik te maken van onderstaand 3 gangen menu. Tot 30 personen kunt u op de avond zelf een keuze per persoon per gang maken. Vanaf 30 personen vragen we u om vooraf per gang één gerecht te kiezen die we voor het hele gezelschap serveren. Uiteraard houden we rekening met eventuele dieetwensen.

TMH MENU

3 GANGEN € 43.50 p.p.

4 GANGEN € 54.00 p.p.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund

Rucola / Parmezaan / geroosterde pittenmix / zongedroogde tomaat / truffelmayonaise

of

Gerookte haring

Gele biet / schuim van aardappel / crème van mascarpone met citroen / komkommer / gepofte granen en zaden

of

Carrot 'lachs'

Gemarineerde wortel / komkommer / radijs / roomkaas / dille / toast van speltbrood

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise	€ 4.75
Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden en truffelmayonaise	€ 7.50
Roseval aardappel	€ 4.50
Maiskolf met roomboter en kruidenzout	€ 4.50
Kleine salade	€ 4.95
Seizoensgroenten	€ 4.95

TUSSENGERECHTEN

Asperge crèmesoep (vegetarisch mogelijk)

Hollandse asperges / gerookte zalm / lente ui

of

Gamba

Risotto met citrus en artisjok / citroenolie / vanilleschuim / rijstkrokant met waddenzout & kruiden

of

Gegrilde watermeloen

Feta / roomkaas / gel van munt / krokante pitten en zaden / criss van basilicum

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met een jus van zwarte knoflook

of

Schelvis met rouille mayonaise

of

Steak van rettich met een saus van miso en citroen

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde venkel, bospeen, biet en millefeuille van Groningse aardappel.

NAGERECHTEN

Blondie

Blondie van amandel / panna cotta van braam / hangop van vanille / gel van grapefruit en Timut peper / krokant van witte chocolade

of

Hollands kaasplateau

Selectie van Hollandse kazen / krokant suikerbrood / druiven
Meerprijs + € 2.50 p.p.

WALKING DINNER

52.50 p.p.

Liever dineren in een informele setting? Vanaf 30 personen kunt u gebruik maken van ons Walking Dinner. Hierbij serveren we 5 kleine gerechten die u makkelijk uit de hand met een vorkje of lepeltje kunt eten. Al deze gerechten samen vormen een volledig diner.

Carrot 'lachs'

Tartaar van paarse wortel / roomkaas / zoetzure radijs / krokante kappertjes / parels van gember / krokant van wasabi

Gamba

Risotto met citrus en artisjok / citroenolie / vanilleschuim / rijstkrokant met waddenzout & kruiden

Asperge crèmesoep (vegetarisch mogelijk)

Hollandse asperges / gerookte zalm / lente ui

Biefstuk

Crème van peterseliewortel en lamsoor / artisjok / 'glaze' van lam / knoflook / tomaat / tijm

Huisgemaakte friandises van Bakkerij Westers

Geserveerd met koffie of thee

Vegan

