



Restaurant | Ontbijten | Feestzaal | Kamer en Ontbijt

FEESTBUNDEL 21-22

Lekker genieten start hier...

Drankenforfaits

- **Forfait drank IH:** Schuimwijn "St.Vincent" / fruitsap: 12 p.p.
- **Aangepaste waters en wijnen: (VG+ HG)** 16 p.p.

Fingerfoods

- Mix van huisgemaakte tapenades (3 soorten met versch. broodjes) 10 p. tafel
- Rilette van varken met broodspies 8 p. tafel
- Crème van feta met bieslook & grissini sticks 7 p. tafel
- Huisgemaakte tomatentapenade met crackers 7 p. tafel
- Gouda blokjes & bistro salami & olijven 7 p. tafel
- Gouda blokjes & bistro salami 6 p. tafel

Aperitiefhapjes

1) Koude aperitiefhapjes

- Rundscarpaccio met roquette & parmezaanschilfers
- Crème van gerookte forel met rode biet en kervel
- Peperkoek met appelchutney en foie gras
- Mousse van zalm met geplette broccoli
- Haringfilet met zure room, bieslook en appel
- Kasteelham met granny smith en notencrunch

Pils	2.5
Water plat/bruisend	2.2
Fanta - Cola - Cola zero	2.2
Cava	27
Schuimwijn/fles (0.75 l)	22
Huiswijn rood - wit /fles	22
Fruitsap/fles	9
Koffie à volonté p.p. (melk, suiker)	4.5
Koffie per stuk	2.8
Frisdrank/fles (cola - fanta)	10
Water/fles	7

2) Warme aperitiefhapjes

- Scampi in aardappel spaghetti met zoete dip
- Scampi met mango chutney en koriander
- Cappucino van het moment
- Karnemelkstampers met bieslook en garnalen

Al deze hapjes zijn beschikbaar aan 2.5 per stuk.

3) Kinderhapjes

- Chips 1.5 p st.
- Mini pizza 1.0 p. st.
- Bitterballetje en/of kaasbolletjes 1.0 p. st.

Voorgerechten

- Seizoenroomsoep 4 p.p.
- Rundscarpaccio 14 p.p.
- Rissotto met oesterzwammen en breydelspek 12 p.p.
- Gerookte zalm met mosterd toets en krokantje 14 p.p.
- Pladijsfilet met gandaham, sausje van witbier 13 p.p.
- Zalmfilet met witte wijnsaus, groenten brunoise 12 p.p.
- Scampi's met saus van het Huis 14 p.p.

Hoofdgerechten

- Parelhoenfilet met roomsausje, seizoensgroenten en kroketjes 20 p.p.
- Kabeljauw met saffraan saus, seizoensgroenten en kroketjes 22 p.p.
- Châteaubriand met rode wijnsaus, seizoensgroenten en kroketjes 20 p.p.
- Filet van kalf met portosaus, seizoensgroenten en kroketjes 25 p.p.
- Zalmfilet met witte wijnsaus, seizoensgroenten en kroketjes 20 p.p.
- Stoofpotje van vis met kreeftensaus, seizoensgroenten en kroketjes 20 p.p.
- Hertenkalffilet met wildsausje, wintergarnituur en kroketjes *seizoenprijs*
- Ragoût van everzwijn met wintergarnituur en kroketjes *seizoenprijs*

Dessert

- Appeltaart met vanile ijs 6 p.p.
- Tiramisu speculoos 6 p.p.
- Tiramisu classic 6 p.p.
- Dessertbord van het huis 10 p.p.
- Trio van dessertjes 6 p.p.
- Chocomousse 6 p.p.
- Panna cotta met coulis van rood fruit 6 p.p.

Kids gerechten

- Kids burger met frietjes 10 p.p.
- 1/2 Kipfilet met appelmoes & verse frietjes 10 p.p.
- Garnaalkroket met sla & verse frietjes (1st) 10 p.p.
- Kaaskroket met appelmoes & verse frietjes (1st) 8 p.p.
- Frikandel met sla & verse frietjes (1st) 7 p.p.
- Frikandel met sla & verse frietjes (2 st) 9 p.p.