

3 GANGEN DINERS

Feest op 't bord

Op deze pagina vindt u onze 3 gangen diners. Per gezelschap wordt er één menu geserveerd. Voor speciale dieetwensen zorgen wij aparte gerechten. De 3 gangen diners verzorgen wij voor gezelschappen vanaf 40 personen in een aparte zaal. Wilt u toch een keuze in de verschillende gangen en bent u met een gezelschap tussen de 15 en 40 personen? Dan kunt u ook kiezen voor ons 3 gangen keuzemenu. Wij informeren u graag.

Menu 'Middelburg'

Op bord geserveerde proeverij met; cocktailtje met gerookte kip en frambozen, carpaccio met truffelsaus en oude kaas, glaasje paddenstoelensoep, kalfscanneloni met pesto, kalfsvlees in tonijnsaus en gegrilde paprika met buffelmozzarella

Malse runderlende met kappertjes-dragonsaus geserveerd met aardappeltaart, asperges en aardappelgarnituur

Gepocheerde peer met pure chocolade, crème brûlée met witte chocolade vanille ijs

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

Diner 'Hoogeveen'

Op bord geserveerde visproeverij met; Hollandse garnalen cocktailtje, gegrilde coquille Teriyaki, gegrilde scampi met koriander, glaasje rivierkreeftensoep, zalm gemarineerd in dille en limoen

Kalfsoester met bospaddenstoelensaus, saffraanpasta, wilde spinazie en aardappelgarnituur

Tiramisu van witte perzik met bramensaus

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

PIJNBOOMPITTEN

De pijnboompit is het zaad van een den. De zaden groeien in de kegelvrucht, tussen houtachtige schubben. Door geplukte dennenappels te schudden komen de zaden vrij die daarna nog gepeld moeten worden. Dit gebeurt tegenwoordig machinaal. Pijnboompitten worden veel gebruikt in Italiaanse gerechten, zoals pesto, maar ook (licht geroosterd) in salades. De pitten hebben een licht harsachtige smaak en zijn rijk aan olie.

TERIYAKI

Teriyaki is een Japanse kooktechniek, waarbij gesneden vis of vlees wordt gebakken (yaki) in een marinade van sojasaus, waardoor het een speciale glans (teri) krijgt. De saus voor teriyaki wordt gemaakt van onder andere soja, suiker en rijstwijjn.

PASTINAAK

Pastinaak is een witte wortel met een pittige smaak. De groente is zoeter dan een gewone wortel en is ook iets zachter van textuur.

Diner 'de Nesse'

Salade tiède met diverse soorten sla, gerookte kip, pijnboompitten, spekjes en frambozen

Ossenhaas met rode wijn jus geserveerd met geroosterde paprika, pastinaak, aardappeltaart en aardappelgarnituur

Grand dessert met; butterscotch parfait ijs, ananas risotto en crème brûlée met Grand Marnier

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

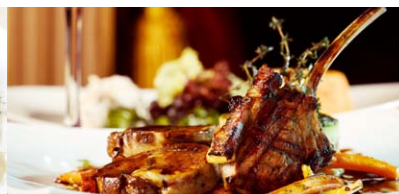
Diner 'Rietveld'

Op bord geserveerde Zweedse proeverij met; graved lax (zalm), kruidenharing met zure room, garnalen met saffraan, tonijn met sesamololie en een glaasje Zweedse citroen wodka

Kalfsentrecôte met thijmsaus, aubergine met ricotta, gedroogde tomaat risotto en aardappelgarnituur

Chocolade truffeltaart, gepocheerde peer met frambozensaus en vanille ijs

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)



3 GANGEN DINERS

Feest op 't bord

Op deze pagina vindt u onze 3 gangen diners. Per gezelschap wordt er één menu geserveerd. Voor speciale dieetwensen zorgen wij aparte gerechten. De 3 gangen diners verzorgen wij voor gezelschappen vanaf 40 personen in een aparte zaal. Wilt u toch een keuze in de verschillende gangen en bent u met een gezelschap tussen de 15 en 40 personen? Dan kunt u ook kiezen voor ons 3 gangen keuzemenu. Wij informeren u graag.

Diner 'Spoelwijk'

Salade van geroosterde carpaccio met pesto croutons en oude kaas

Tongscharfilet in tempura gebakken, geserveerd met rivierkreeften risotto, salsa van gegrilde paprika, kappertjes, groene asperges en aardappelgarnituur

Champagne taartje met sorbetijs en een glaasje dessertwijn

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

PESTO

Pesto of pesto genovese (uit Genua) is een Italiaanse saus, oorspronkelijk gemaakt door olijfolie, basilicumblaadjes, knoflook, zeezout, pecorino en/of Parmezaanse kaas, en pijnboompitten fijn te malen. De ingrediënten werden in een vijzel tezamen fijngeveerd. Vandaar de naam 'pesto' = gestampt. Het product heeft een smeelige textuur. Pesto wordt vaak verward met of ondergebracht bij tapenade. Tapenade's bevatten echter olijven.

Diner 'Randenburg'

Caesar salad; frisse salade met pittig gebakken kip, cashewnoten, gegrilde bacon en oude kaas

Mixed grill; gegrild biefstukje, varkenshaas met verse thijm, lamsrack met knoflook en munt geserveerd met een gepofte aardappel met zure room en een gegrilde groenten spies

Grand dessert; Amarene ijs met kersen, Haagse bluf met zwarte bessen, frambozentaart geserveerd met een glaasje dessertwijn met crème de cassis

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

Klassiek menu 'de Loete'

Feestelijke cocktail Beatrice met gerookte kip, fruit en kerrie likeursaus

Varkenshaas met Stroganoffsaus, drie soorten verse groente, gebakken aardappelen, salade en appeltjes of peertjes

Ijs met geflambeerde kersen

Prijs € 38,00 per persoon
(minimaal 40 personen)

CAESAR SALAD

De caesar salad is genoemd naar Caesar Cardini (1896–1956), een hotel- en restauranteigenaar en chef-kok van Italiaanse afkomst, die in San Diego woonde en in Tijuana in Mexico werkte. Hij vernoemde de salade naar zichzelf (de naam heeft dus niets te maken met Julius Caesar). Deze salade is erg populair in de Verenigde Staten.

STROGANOFFSAUS

Stroganoffsaus is een recept voor een pittige saus uit de Russische keuken. Deze saus wordt gegeten bij biefstuk en ander rood rundvlees. Het recept stamt waarschijnlijk ergens uit de 19e eeuw. In een kookboek van Jelena Ivanovna Molochovets uit 1861 wordt voor het eerst melding gemaakt van een recept genaamd Vlees a la Stroganoff waarbij de bereidingswijze van de saus op het tegenwoordige recept lijkt. In 1890 werd in Sint-Petersburg een kookwedstijd gehouden waarbij de winnaar stroganoffsaus had gemaakt.

TEMPURA

Tempura is een Japans gerecht en tevens een manier van bereiden. Diverse ingrediënten worden in beslag gedoopt en kort gefrituurd. Oorspronkelijk was deze methode niet Japans, maar Portugees; het werd in Japan geïntroduceerd in de 16de eeuw.

