

GRAND DINERS

Culinair genieten!

Op deze pagina vindt u onze 5 en 6 gangen diners. Per gezelschap wordt er één menu geserveerd. Voor speciale dieetwensen verzorgen wij aparte gerechten. Deze menu's verzorgen wij voor gezelschappen vanaf 40 personen in een aparte zaal.

Grand diner menu 'Otwegwetering'

Salade met gebakken eend, pijnboompitten en frambozendressing

Een glaasje venkelsoep met kaasstengels

Lasagne met gerookte zalm, zalmeitjes, zeekraal en gegrilde paprika mousse

Kalfsentrecôte met paddenstoelensaus

Grand Dessert; een verzameling van huislekkernijen

*Prijs € 48,75 per persoon
(minimaal 40 personen)*

Grand diner menu 'Molenvliet'

Salade met verse tonijn en zalm gemarineerd in sesamolie en wasabi dressing

Glaasje kreeftensoep met cognac of glaasje mosterdsoep *

Twee soorten ravioli van kalfsvlees, pesto en portobello paddenstoelen geserveerd met Parmezaanse kaas

Frisse champagne sorbet met citroen en frambozen

Runderentrecôte met truffeljus

Italiaans dessert; tiramisu, cassata ijs en panna cotta met bosvruchten

*Prijs € 52,25 per persoon
(minimaal 40 personen)*

PARMEZAANSE KAAS

De Parmezaan is goed te onderscheiden van vergelijkbare kazen. Alleen de kaas uit het gebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia (plus delen van Bologna en Mantua) mag de naam Parmezaan dragen. De echte Parmezaan is te herkennen aan het zegel dat over de hele zijkant van de kaas gedrukt is, en waarop "Parmigiano Reggiano" te lezen is.

Grand diner menu 'Wonnewetering'

Salade met gerookte ossenhaas met pesto en Parmezaanse kaas

Klein glaasje met paddenstoelensoep

Verse ravioli met geitenkaas, bieslook en honing

Spoom van champagne en citroen

Tongfilet in krokant beslag met kreeftenrisotto en een salsa van geroosterde paprika

Rijstdeeg beursjes met chocolade, geserveerd met bosvruchten en vanille ijs

*Prijs € 52,25 per persoon
(minimaal 40 personen)*

Grand diner menu 'Toegangswetering'

Een glaasje kreeftensoep met cognac of een glaasje bospaddenstoelensoep *

Salade met gebakken kalfszwezerik met frambozen en rode wijndressing

Gegrilde coquilles met noedels, zeekraal en Teriyaki saus

Appelsorbet met champagne en calvados

Geroosterde ossenhaas met rode wijn jus

Grand Dessert; een verzameling van huislekkernijen

*Prijs € 52,25 per persoon
(minimaal 40 personen)*

* de keuze voor het soepje kunnen uw gasten tijdens het diner maken

