

Het volledige menu

Receptie

Cava, gin tonic, alcoholvrije cocktail

3 tapas met krokante ciabatta broodjes en groenten met dipsaus

Warm en koud hapje

Voorgerecht aan tafel

Tartaar van zalm met komkommergranité en espuma van St. Moret

Hoofdgerechten, 4 standenbuffet:

- *BBQ buffet: steak, varkenshaasje, lamskroontje, gemarineerde kipfilet, peper- en champignonsaus; gratin en frietjes, koude salade*
- *Japans tappanyaki showcooking buffet: tataki van rund met gember en soja, lamskroontje met look en soja, calamari, scampi met look, japans saladbar*
- *Veggie buffet: ravioli met ricotta & spinazie en crème van spinazie; tagliatelle van courgette met pesto en geitenkaas; gegratineerde tomaatjes met pesto, mozzarella en olijven*
- *Noordzeebuffet: waterzooi van Noordzee/vis met puree, oesters, gegratineerde visschotel met broccoli en kabeljauw*

Landwijnen gekozen door het huis inclusief waters, pils en frisdranken.

Dessert

Crèmeux van praliné – appel – kers – hazelnootkrokantje.

Galadiner Ferro Fiore 2019.