

RESTAURANT

VOORLINDEN

Sit down diner wintermenu

1 oktober 2018 tot 20 maart 2019

Onze chef-kok Mark Huigen en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten. Zij koken met passie en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar wij trots op zijn.

Wij hebben vier diner menu's samengesteld passend bij het najaar en de winter. U kunt de gerechten van menu 1, 2, 3 en 4 ook naar eigen inzicht combineren. Het tussengerecht is tevens te gebruiken als voorgerecht en u kunt kiezen voor een drie- of viergangen diner menu. Deze menu's zijn te reserveren voor gezelschappen tot en met 45 personen. Graag vragen wij u één en hetzelfde menu te kiezen voor alle gasten*.

Menu 1

In bietensap gemarineerde zalm met geroosterde bietjes, komkommer en zilveruitjes, ingelegde cantaloupe en een dressing van mosterdzaad

Gebakken dorade met een stampot van gemarineerde witte kool, gedroogde tomaat en sinaasappelsiroop

Gebakken fazant met romige gevogeltejus, pommes dauphine, flower sprouts, pastinaakcrème en witlof

Crêpe Suzette met vanille-ijs en sinaasappelzeste

Menu 2

Mille-feuille van krab en avocado, slarolletjes en haringkaviaar

Gegrilde coquilles met parelcouscous van rode bieten, gepocheerd kwartelei en gefrituurde prei

Gebakken kabeljauw met saffraan-citrussaus, spinazie, aardappelmousseline, tomaat en kroepoek van inktvisinkt

Taartje van champagne en praline met nectarine, bosbessen en pruimen

Menu 3

Rillette van rund, gemarineerde radijs, pastinaakcrème, chips van schorseneer en shiitake en een truffeldressing

Duif met saus van ganzenlever, oerwortels en een kruidenkroket

Gebraden hertenbout met een jus van chocolade en specerijen, pommes carrées, rode kool en een krokantje van kruidkoek

Pure chocoladecrème met gepofte kastanjes, cranberrygelei en chocoladecrumble

Menu 4

Pastrami van hert, compote van rode wijnpeertjes, gedroogde aardappel, kruidencrème, sinaasappel en een dressing van eekhoorntjesbrood

Romige truffelsoep met kaantjes van kalfszwezerik en krokante shiitake

Op de huid gebakken snoekbaars met tomatenantiboise, terrine van muskaatpompoe, crème van topinamboer en winterpostelein

Weens kersentaartje met kersensorbet, kersensaus en chocoladekrullen

Driegangenmenu €49,50**

Viergangenmenu €57,50

*Uiteraard houden wij rekening met specifieke dieetwensen. Wij koken een passend alternatief bij het gekozen menu voor deze gasten.

** Alle prijzen zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur.