

# **Traditioneel tafelen**

*Onbeperkt keuze uit alle gerechten, welke op tafel worden geserveerd én aangevuld*

\*

## **Crème Agnes Sorel**

*licht gebonden soep met een vulling van ham ,kip, prei en champignons*

## **Consommé double**

*dubbelgetrokken bouillon met verse tuinkruiden*

\*

**Varkenshaas met een saus van champignons, spekjes en mosterd**

\*

**Gebakken zonnevis met garnalen-dillesaus**

**Getrancheerde ossenhaas met calvados-appelsaus**

**Verse groenten naar seizoen**

**Aardappelgratin**

**Franse frites**

\*

**Grand dessert**

\*

**Koffie complet**

## **Constantijn de luxe**

**Arrangement Constantijn**

*Zalmp Carpaccio*

*of*

*Runder Carpaccio*

**€ 50,- p.p. incl. alle dranken**

*Wij houden rekening met  
onze vegetarische gasten*

# **Gril diner**

## **Voorgerechten:**

Ceasersalade met gegrilde kip op grote schalen

Soep van gegrilde paprika

Diverse luxe broodsoorten met tapenade

## **Hoofdgerechten:**

Op de huid gegrilde zalmzijde  
of  
Gegrilde reuzengamba's

\*

Gegrilde runderspies

\*

Turkse "familie" hamburger  
of  
Spareribs

\*

Aardappelen in schil uit de oven  
Gepofte aardappel met kruidenboter  
Gegrilde groenten

## **Nagerechten:**

Gegrilde ananas met sinaasappelsaus

Bananen in schil met scheutje rum

Marshmallows

Citroen sorbetijs met limoncello

Diverse smaken huisgemaakt ijs

# **Italiaanse proeverij**

*Genieten van een proeverij van Italiaanse gerechten die allemaal feestelijk op tafel geserveerd worden.*

## **Voorgerechten**

### **Carpaccio di manzo**

*dun gesneden ossenhaas, gearneerd met pijnboompitten, uitgebakken spekjes, Parmezaanse kaas en balsamico-dressing*

### **Insalata di tonno con granchi e salmone affumicato**

*tonijnsalade met krab en gerookte zalm*

### **Melanzane e peperoni grigliati alle erbe**

*gegrilde aubergines en paprika's met kruiden*

### **Olive, zucchini e pomodori secchi**

*gemarineerde olijven, courgette en zongedroogde tomaatjes*

### **Funghi alla griglia con aglio**

*gebakken champignons met knoflook*

### **Bruschetta**

*geroosterd brood met Parmezaanse kaas*

## **Hoofdgerechten**

### **Insalata di pomodori e mozzarella**

*tomaten met mozzarella*

### **Insalata di cetrioli e cipolla**

*komkommersalade met ui*

### **Patata a buccia**

*aardappels in schil gebakken*

### **Pasta al forno**

*pasta uit de oven*

### **John Dory morbido cotto**

*zacht gegaarde zonnevis*

### **Salmone fritto con pesto di olive**

*gebakken zalmzijde met een tapenade van olijven*

### **Scampi fritti con aglio**

*in knoflook gebakken grote garnalen*

### **Filetto di maiale con salsa di miele e senape**

*varkenshaas medaillons met honing-mosterdsaus*

### **Stracotto Toscana**

*Toscaanse runderhaas*

## **Dessert**

### **Tiramisu**

*zoet dessert met mascarpone en koffielikeur*

### **Mele al forno**

*appels uit de oven*

### **Frutta fresca allo zabaglione**

*vers fruit met sabayon*

### **Gelati diversi**

*huisgemaakt Italiaans ijs*

*Wijzigingen onder  
voorbehoud*

# **Franse proeverij**

*Genieten van een proeverij van Franse gerechten die allemaal feestelijk op tafel geserveerd worden*

## **Voorgerechten**

**Poitrine de canard fumée avec une salade fraîche et compote de mangue**

*Gerookte eendenborst met een frisse salade en mango compote*

**Crabe gratiné à la normande**

*Gegratineerde krab*

**Tartes de pommes de terre avec crevettes, saumon fumé et mayonnaise safran**

*Aardappeltaartjes met garnalen, gerookte zalm en saffraan mayonaise*

**Langoustines dans l'huile d'ail et d'herbes**

*Scampi's in knoflook-kruidentolie*

**Quiche de chèvre au poireau et aux lardes**

*Quiche met geitenkaas, prei en spekjes*

**Stokbrood, met kruidenboter en roomboter**

## **Hoofdgerechten**

**Filet de porc avec brie**

*Varkenshaas met een romige briesaus*

**Boeuf de Bordeaux**

*Runderhaas met calvadossaus*

**Filets de Morue avec une sauce d'homard à l'aneth aux crevettes**

*Gebakken kabeljauwfilet met een kreeftensaus met dille en garnalen*

**Filet de Saint Pierre poché dans une sauce aux fines herbes et ail**

*Gepocheerde zonnevisfilet in een saus van tuinkruiden en een vleugje knoflook*

**Pommes de terre sautées dans la pelure, marinées dans l'huile aux herbes**

*In de schil gebakken aardappelen, gemarineerd in kruidenolie*

**Gratin dauphinois**

*Aardappelgratin*

**Ratatouille**

*Gestoofd groentengerecht*

**Crudités**

*Rauwkostsalade*

## **Dessert**

**Crème brûlée**

*Gebrande vanillecrème*

**Mousse au chocolat**

*Chocolade mousse*

**Crème glacée aux goûts divers**

*Roomijs in diverse smaken*

**Salade de fruits frais avec un sabayon de champagne et de cointreau**

*Verse fruitsalade met een sabayon van champagne en cointreau*

# **Spaanse proeverij**

## **Voorgerechten**

Gazpacho in glaasjes geserveerd

Diverse olijven, ansjovis, gedroogde tomaten, chorizo

Ibericoham met meloen / gevulde tomaat omwikkeld met serranoham

Tomaat/knoflookbrood uit de oven en  
Baskische pintxos  
(stokbrood met zalm/ei/mayonaise)

Albondigas

Inktvisringen met knoflooksaus

Champignons in knoflookolie

## **Hoofdgerechten**

Patatas Bravas

Paella met kip / Paella met vis

Spaanse huzarensalade

Salade met bacon

Runderstoofpotje met Spaanse rode wijn

Spaanse spareribs

Geitenkaas met gekarameliseerde uien

Mosselpan

(mosselen bereid met knoflook, zwarte peper, laurier en citroen)

## **Dessert**

Flan Catalán

*karamelpudding met licor 43*

Crema Catalana

*crème brûlée met rode bessen en frambozen*

Churros met warme chocoladesaus

Sinaasappelijs met geflambeerde ananas