

Hapjes festival de luxe

*

Ontvangst met als welkomstdrankje mousserende wijn

*

Diversi di carne

Parmaham, kalfsfilet en carpaccio

Duo van soep in glaasjes geserveerd

U kunt zelf 2 keuzes maken uit o.a. :

Soep van pomodori tomaten met room, soep van gele paprika's met scampi, broccolisoeep met zalmknippers, uiensoep met kaascrouton of soep van het seizoen

Scampi met pancetta en knoflooksaus

Coquilles op een bedje van spinazie en hollandaise saus

Runderspiesje op een bedje van mihoen met oosterse saus

Salmone al forno

Gebakken zalmfilet met roekbakgroenten

*

Wijn - en kaasbuffet

Diverse Italiaanse wijnen met brood

op het wijnbuffet:

Diverse kazen

Zongedroogde tomaatjes

Olijven

Worst

Tapenade

Boters

*

Walking dinner

Ontvangst met Prosecco
Bruschetta's
Zeeuwse Oesters met champagneschuim

*

Wijnbuffet met Mediterrane wijnen

*

Vitello tonnato
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijnmayonaise
❖ *Wijntip: Prosecco, Pinot Grigio*

*

Combinatie van 2 soorten soep
Soepje van pomodori tomaten, kaneel en schuim van Parmezaanse kaas
Soepje van gele paprika met gamba's en zure room
❖ *Wijntip: Zenato Bianco di Custoza,*

*

Lauw warme pasta met knoflook en pittige gamba's
❖ *Wijntip: Fuedo Arrancio Chardonnay*

*

Gebakken kabeljauw met pommes mousseline
❖ *Wijntip: Fuedo Arrancio Chardonnay*

*

Risotto met zacht gegaarde lamskoteletjes met rozemarijn
❖ *Wijntip: Fuedo di Maria Merlot, Bardolino*

*

Vers gebakken ciabatta en breekbrood
Kruidenboter en olie met balsamico

*

Kaas assortiment op buffet
❖ *Wijntip: Fuedo di Maria Merlot, Bardolino*

*

Desserts in kleine glaasjes:
Tiramisu
Gemarineerd fruit
Chocoladebavarois
Panna cotta met frambozencoulis
❖ *Wijntip: Moscato d'Asti*

Streekgerechten

Arrangement waarbij verschillende hapjes per persoon worden geserveerd en waarin een product uit de Peel centraal staat.

Toast met een stukje paté en uienchutney van zorgboerderij ‘de Laarhoeve’

+

Toast geitenkaas met spek en honing

*

Streeksoep

*Soep naar keuze gemaakt van verse groenten uit de Peel
(tomaten, asperges, prei, paprika)*

*

**Astens brood met gerookte paling en een salade met frambozendressing van Raspberry
Maxx uit Meijel**

+

Astens brood belegd met carpaccio

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

*

Mini pasteitje met ragout met champignons uit Horst

*

Broodje Heusdense Peelham

*

**Hangop in een glaasje geserveerd met een kletskop en blauwe bessensaus van
Betsie’s hof uit Heusden**

Aardbeienbavarois met aardbeien uit de Heusdense Kassen

Appeltaartje gemaakt van appels uit de streek

*

Naast bovenstaande hapjes zorgen wij voor een buffetje met
verschillende ambachtelijke kazen
van kaasboerderij ‘de Ruurhoeve’ in Hoogeloon
zodat uw gasten de hele avond iets te ‘sneukelen’ hebben.