

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

*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 mayonaise 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