



Menu opties voor April / Mei 2021

Om lekker te kunnen “uit” eten tijdens jullie verblijf is het mogelijk om door ons te laten koken voor jullie, 3 gangen of liever iets eenvoudiger, alles is bespreekbaar. Ik mag zeggen dat ik een heel aardige hobby kok ben en maak voor jullie met alle liefde iets lekkers klaar.

Ik serveer het diner in de suite. Het dessert zet ik vooraf klaar zodat jullie op eigen tempo kunnen genieten van het diner. Hieronder staan een aantal menu's die mooi bij dit seizoen passen, maar alles is bespreekbaar! Dieet wensen of ingrediënten die u niet graag eet kan ik rekening mee houden.

3 gangen diner	€ 75,-
Dagschotel (hoofdgerecht, geserveerd met brood)	€ 35,-
Soep (geserveerd met brood)	€ 15,-
Kaasgang	€ 20,-
Bijpassende wijn, per fles	€ 15,-
Bubbels (Salentein Brut Cuvée, per fles)	€ 20,-

(alle prijzen zijn voor 2 personen)

menu 1:

Brood en boter/olijfolie

Antipasti schotel

Pasta met varkenshaas (of courgette en paddestoelen) in whiskey room saus, salade

Tiramisu

menu 2:

Huisgemaakte crackers met dip

Heldere soep

Gegrilde zalm (of bloemkool) met aziatische dressing, rijst en groenten

Pannacotta

menu 3:

Turksbrood en boter/olijfolie

Voorjaars salade met feta

Marokkaanse gegrilde kip (of pompoen) met aardappels en groenten uit de oven

Notentaartje met ijs

