

# GRAND DINERS

Culinair genieten!

Op deze pagina vindt u onze 5 en 6 gangen menu's. Per gezelschap wordt er één menu geserveerd. Voor speciale dieetwensen verzorgen wij aparte gerechten. Deze menu's verzorgen wij voor gezelschappen vanaf 40 personen in een aparte zaal.

## Grand diner menu 'Otwegwetering'

Salade met gebakken eend, pijnboompitten en frambozendressing

\*\*\*

Een glaasje venkelsoep met kaasstengels

\*\*\*

Lasagne met gerookte zalm, zalmeitjes, zeekraal en gegrilde paprika mousse

\*\*\*

Kalfsentrecôte met paddenstoelensaus

\*\*\*

Grand Dessert; een verzameling van huislekkernijen

Prijs € 43,50 per persoon  
(minimaal 40 personen)

## Grand diner menu 'Molenvliet'

Salade met verse tonijn en zalm gemarineerd in sesamolie en wasabi dressing

\*\*\*

Glaasje kreeftensoep met cognac of glaasje mosterdsoep \*

\*\*\*

Twee soorten ravioli van kalfsvlees, pesto en portobello paddenstoelen geserveerd met Parmezaanse kaas

\*\*\*

Frisse champagne sorbet met citroen en frambozen

\*\*\*

Runderentrecôte met truffeljus

\*\*\*

Italiaans dessert; tiramisu, cassata ijs en panna cotta met bosvruchten

Prijs € 46,75 per persoon  
(minimaal 40 personen)

### PARMEZAANSE KAAS

De Parmezaan is goed te onderscheiden van vergelijkbare kazen. Alleen de kaas uit het gebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia (plus delen van Bologna en Mantua) mag de naam Parmezaan dragen. De echte Parmezaan is te herkennen aan het zegel dat over de hele zijkant van de kaas gedrukt is, en waarop "Parmigiano Reggiano" te lezen is.

## Grand diner menu 'Wonnewetering'

Salade met gerookte ossenhaas met pesto en Parmezaanse kaas

\*\*\*

Klein glaasje met paddenstoelensoep

\*\*\*

Verse ravioli met geitenkaas, bieslook en honing

\*\*\*

Spoorn van champagne en citroen

\*\*\*

Tongfilet in krokant beslag met kreeftenrisotto en een salsa van geroosterde paprika

\*\*\*

Rijstdeeg beursjes met chocolade, geserveerd met bosvruchten en vanille ijs

Prijs € 46,75 per persoon  
(minimaal 40 personen)

## Grand diner menu 'Toegangswetering'

Een glaasje kreeftensoep met cognac of een glaasje bospaddenstoelensoep \*

\*\*\*

Salade met gebakken kalfszwezerik met frambozen en rode wijndressing

\*\*\*

Gegrilde coquilles met noedels, zeekraal en Teriyaki saus

\*\*\*

Appelsorbet met champagne en calvados

\*\*\*

Geroosterde ossenhaas met rode wijn jus

\*\*\*

Grand Dessert; een verzameling van huislekkernijen

Prijs € 46,75 per persoon  
(minimaal 40 personen)

\* de keuze voor het soepje kunnen uw gasten tijdens het diner maken

