

## DINERS

Op deze pagina's presenteren wij u onze drie gangen diners. De diners bieden wij aan vanaf 20 personen in een eigen zaal.

Genoemde prijzen zijn exclusief zaalhuur.

Heeft u andere wensen? Wij nemen deze graag met u door en verzorgen een voorstel op maat voor u.



### Menu 'Middelburg'

Op bord geserveerde proeverij met; gerookte kipcocktailtje met frambozen, carpaccio met truffel en oude kaas, glaasje paddenstoelensoep, kalfscanneloni met pesto, kalfsvlees in tonijnsaus en gegrilde paprika met buffel mozzarella

\*\*\*

Malse runderlende met kappertjes-dragonsaus geserveerd met aardappeltaart, asperges en aardappelgarnituur

\*\*\*

Gepocheerde peer met pure chocolade, crème brûlée met witte chocolade vanille ijs

*Prijs € 32,50 per persoon*



### Diner 'Hogevveen'

Op bord geserveerde visproeverij met; Hollands garnalencocktailtje, gegrilde coquille Teriyaki, gegrilde scampi met koriander, glaasje rivierkreeftensoep, zalm gemarineerd in dille en limoen

\*\*\*

Kalfsoester met bospaddenstoelensaus, saffraanpasta, wilde spinazie en aardappelgarnituur

\*\*\*

Tiramisu van witte perzik met bramensaus

*Prijs € 32,50 per persoon*

### Diner 'de Nesse'

Salade tiède met diverse soorten sla, gerookte kip, pijnboomspitten, spekjes en frambozen

\*\*\*

Ossenhaas met rode wijn jus geserveerd met geroosterde paprika, pastinaak, aardappeltaart en aardappelgarnituur

\*\*\*

Grand dessert met; butterscotch parfait ijs, ananas risotto en crème brûlée met Grand Marnier

*Prijs € 32,50 per persoon*





### Diner 'Rietveld'

Op bord geserveerde Zweedse proeverij met; gravad lax (zalm), kruidenharing met zure room, garnalen met saffraan, tonijn met sesamololie en een glaasje Zweedse citroen wodka

\*\*\*

Kalfsentrecôte met thijmsaus, aubergine met ricotta, gedroogde tomaat risotto en aardappelgarnituur

\*\*\*

Chocolade truffeltaart, gepocheerde peer met frambozensaus en vanille ijs

*Prijs € 32,50 per persoon*

### Diner 'Spoelwijk'

Salade van geroosterde carpaccio met pesto croutons en oude kaas

\*\*\*

Tongschar filet in tempura gebakken, geserveerd met rivierkreeften risotto, salsa van gegrilde paprika, kappertjes, groene asperges en aardappelgarnituur

\*\*\*

Champagne taartje met sorbetijs en een glaasje dessertwijn

*Prijs € 32,50 per persoon*

### Diner 'Randenburg'

Caesar salad; frisse salade met pittig gebakken kip, cashew noten, gegrilde bacon en oude kaas

\*\*\*

Mixed grill; gegrild biefstukje, varkenshaas met verse thijm, lamsrack met knoflook en munt geserveerd met een gepofte aardappel met zure room en een gegrilde groenten spies

\*\*\*

Grand dessert; Amarene ijs met kersen, Haagse bluf met zwarte bessen, frambozentaart geserveerd met een glaasje dessertwijn met crème de cassis

*Prijs € 32,50 per persoon*



### Klassiek menu 'de Loete'

Feestelijke cocktail Beatrice met gerookte kip, fruit en kerrie likeursaus

\*\*\*

Varkenshaas met Stroganoffsaus, drie soorten verse groente, gebakken aardappelen, salade, appeltjes of peertjes

\*\*\*

IJs met geflambeerde kersen

*Prijs € 32,50 per persoon*



### Keuzemenu's

*Voor gezelschappen tot maximaal 35 personen*

U kunt met uw gezelschap ook gebruik maken van één van onze keuzemenu's. Uw gasten hebben keuze uit 4 voorgerechten en 4 hoofdgerechten. Afsluitend wordt het dessert geserveerd.

*€ 32,50 of € 35,50 per persoon*

