

Menu traditionnel

MENU TRADITIONNEL

Deze menu's werden rond 1900 geserveerd.
In 3 gangen, inclusief een soep en nagerecht naar keuze.
Met passende sauzen, aardappel- en groentegarnituren.
Vanaf 10 tot 300 personen.



Soepen

Tomatensoep
Champignonsoep
Heldere ossestaartsoep
Heldere kippensoep

Heldere groentensoep
Garnalen soep
Visoep pittig

Hoofdgerechten vis

Zalmmoot gebakken of gestoomd
Slibtongen
Koulibiak zalmpastei
Tongrolletjes met zalm gevuld
Kabeljauw met spek en mosterd
Gebakken forel

Hoofdgerechten vlees

Ossenhaas Wellington (rund)
Tam zwijnenrug (varken)
Lamsbout (lam)
Rund- of varkensrollade van de lende
Kalfsrib
Lamsbout
Kalfsnierstuk of fricandeau
Staartstuk (rund)
Lamsrib

Nagerechten

Charlotte Russe met aardbeien
Bitterkoekjes Bavaois
Chipolata pudding
Chocolade taart
Ijsbombe met vanille,
mokka en hazelnoot

Omelette Sibériënne
Pêche Melba
Poire Belle Hélène
Cerise Flambé

(PRIJZEN VANAF € 25,00 p.p.)