

MENUSUGGESTIES VINEUM per 09.10.2019

In verband met onze inkoop en organisatie verzoeken wij gezelschappen hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven. Gezelschappen bestaande uit meer dan 20 personen dienen voor het gehele gezelschap per gang eenzelfde keuze te maken, gebaseerd op Menu A, B of C (of een zes-, zeven- of achtgangen menu). Uiteraard houden wij rekening met voedselallergieën of -intoleranties.

Menu A: 3-Gangen 36,-

Geitenkaascrème met een potage van cresson,
zilveruitjes in Aceto Balsamico, Parmezaan krokant en poeder van Morilles & komijn
(vegetarisch)

of

Steak tartaar van runderbavette met eidooier en sorbetijs van yuzu & prei

Op de huid gebakken Corvina filet

met aardappel rösti, roodlof, gekarameliseerde witlof en Beurre Rouge

of

Krokant gebakken eendenborst met wortel & Vadouvan crème,
bramengel, pistache crumble, geroosterde bospeen en eigen jus met Szechuanpeper

Compote van bataat met rum, rozijnen, Muscovado schuim, Franse meringues en ijs van Muscovado

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B: 4-Gangen 44,-

Geitenkaascrème met een potage van cresson,
zilveruitjes in Aceto Balsamico, Parmezaan krokant en poeder van Morilles & komijn
(vegetarisch)

of

Steak tartaar van runderbavette met eidooier en sorbetijs van yuzu & prei

Tataki van AA Sashimi tonijn met zwarte quinoa,

kerrie hangop, Shimeji paddenstoelen en komkommer & ponzu vinaigrette

of

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014

(vegetarisch)

Op de huid gebakken Corvina filet

met aardappel rösti, roodlof, gekarameliseerde witlof en Beurre Rouge

of

Krokant gebakken eendenborst met wortel & Vadouvan crème,
bramengel, pistache crumble, geroosterde bospeen en eigen jus met Szechuanpeper

Compote van bataat met rum, rozijnen, Muscovado schuim, Franse meringues en ijs van Muscovado

of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 09.10.2019

Menu C: 5-Gangen 55,-

Geitenkaascrème met een potage van cresson,
zilveruitjes in Aceto Balsamico, Parmezaan krokant en poeder van Morilles & komijn
(vegetarisch)

of

Steak tartaar van runderbavette met eidooier en sorbetijs van yuzu & prei

Tataki van AA Sashimi tonijn met zwarte quinoa,
kerrie hangop, Shimeji paddenstoelen en komkommer & ponzu vinaigrette

of

Geglanceerde kalfszwezerik met diverse bereidingen van bloemkool,
gebakken akkerzwammen en kalfsjus met dragon

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014
(vegetarisch)

Op de huid gebakken Corvina filet
met aardappel rösti, roodlof, gekarameliseerde witlof en Beurre Rouge

of

Krokant gebakken eendenborst met wortel & Vadouvan crème,
bramengel, pistache crumble, geroosterde bospeen en eigen jus met Szechuanpeper

Compote van bataat met rum, rozijnen, Muscovado schuim, Franse meringues en ijs van Muscovado

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen @ 63,-

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 7 | 7 gangen @ 73,-

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 8 | 8 gangen @ 83,50

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen