

MENUSUGGESTIES VINEUM per 28 november 2018

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 à € 36,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise
of

Steak tartaar van rund met een crostini van zuurdesem,
gepocheerd kwarteleitje en een mayonaise van artisjok

Gegrilde Corvina filet met een crème van pompoen,
compote van pompoen, pompoen pitjes en een schuimige salie saus
of

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B | 4 gangen à € 44,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise
of

Steak tartaar van rund met een crostini van zuurdesem,
gepocheerd kwarteleitje en een mayonaise van artisjok

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

Marbré van eendenlever en Pata Negra ham
met een Riesling gel, gemarineerde druiven en getoast brioche brood

Gegrilde Corvina filet met een crème van pompoen,
compote van pompoen, pompoen pitjes en een schuimige salie saus
of

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 28 november 2018

Menu C | 5 gangen à € 55,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise

of

Steak tartaar van rund met een crostini van zuurdesem,
gepocheerd kwarteleitje en een mayonaise van artisjok

Koningskrab

met gegrilde Little Gem, mango met rode peper en saus van groene curry en kokos

of

Marbré van eendenlever en Pata Negra ham

met een Riesling gel, gemarineerde druiven en getoast brioche brood

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

Gegrilde Corvina filet met een crème van pompoen,
compote van pompoen, pompoen pitjes en een schuimige salie saus

of

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen à € 63,-

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

Menu 7 | 7 gangen à € 73,-

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

Menu 8 | 8 gangen à € 83,50

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