

MENUSUGGESTIES VINEUM per 23 januari 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 à € 36,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia
of

Met ras el hanout gemarineerde eendenborst,
zoete aardappel; dadel en filo rol met eendenbout & Marokkaanse citroen

Gebakken Skrei haasfilet
met venkel compote, geglaceerde bospeen en Vadouvan beurre blanc
of

Gegrilde rundersukade met romige polenta,
gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes

Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B | 4 gangen à € 44,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia
of

Met ras el hanout gemarineerde eendenborst,
zoete aardappel; dadel en filo rol met eendenbout & Marokkaanse citroen

Terrine van octopus met gefrituurde Taggiassche olijf,
tomaat bereidingen en een saus van tandoori en tomaat
of

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

Gebakken Skrei haasfilet
met venkel compote, geglaceerde bospeen en Vadouvan beurre blanc
of

Gegrilde rundersukade met romige polenta,
gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes

Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 23 januari 2019

Menu C | 5 gangen à € 55,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia

of

Met ras el hanout gemarineerde eendenborst,
zoete aardappel; dadel en filo rol met eendenbout & Marokkaanse citroen

Terrine van octopus met gefrituurde Taggiassche olijf,
tomaat bereidingen en een saus van tandoori en tomaat

of

Gebakken eendenlever met "oma's appeltaart"

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

Gebakken Skrei haasfilet

met venkel compote, geglaceerde bospeen en Vadouvan beurre blanc

of

Gegrilde rundersukade met romige polenta,
gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes

Frangipane taartje gevuld met geweldige pruim en mascarpone sorbet

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