

MENUSUGGESTIES VINEUM per eind maart 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,-

Tartaar van dorade met groene kruiden,
komkommer schuim en een gel van gerookte paling
of

Filet americain van kalfsvlees met een
gekookt kwarteleitje, gepofte quinoa en piccalilly

Op de huid gebakken roodbaars filet
met kokkels, geschaafde venkel, tomaat en bouillabaisse saus
of

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet
met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B | 4 gangen à € 44,-

Tartaar van dorade met groene kruiden,
komkommer schuim en een gel van gerookte paling
of

Filet americain van kalfsvlees met een
gekookt kwarteleitje, gepofte quinoa en piccalilly

Hollandse AA asperges met een geprakt & gekookt eitje, beurre blanc en krokante aardappel
(vegetarisch) (supplement: lams ham à € 7,50)
of

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

Op de huid gebakken roodbaars filet
met kokkels, geschaafde venkel, tomaat en bouillabaisse saus
of

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet
met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per eind maart 2019

Menu C | 5 gangen à € 55,-

Tartaar van dorade met groene kruiden,
komkommer schuim en een gel van gerookte paling
of

Filet americain van kalfsvlees met een
gekookt kwarteleitje, gepofte quinoa en piccalilly

Pastrami van sashimi tonijn met verschillende bereidingen van rode biet
of

Hollandse AA asperges met een geprakt & gekookt eitje, beurre blanc en krokante aardappel
(vegetarisch) (supplement: lams ham à € 7,50)

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

Op de huid gebakken roodbaars filet
met kokkels, geschaafde venkel, tomaat en bouillabaisse saus
of

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet
met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad
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