

## MENUSUGGESTIES VINEUM per 14.08.2019

*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,-**

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit  
*of*

Kwartel (borstje gebraden, boutje gekonfijt)  
met witlofsalade, truffelmayonaise en Granny Smith appel  
\*\*\*

Gebakken scholfilet met tomaten antibiose, een risotto met spinazie, chorizo en gegrilde bosui  
*of*

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas  
\*\*\*

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs  
*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### **Menu B: 4-Gangen 44,-**

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit  
*of*

Kwartel (borstje gebraden, boutje gekonfijt)  
met witlofsalade, truffelmayonaise en Granny Smith appel  
\*\*\*

Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon  
*of*

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

Gebakken scholfilet met tomaten antibiose, een risotto met spinazie, chorizo en gegrilde bosui  
*of*

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas  
\*\*\*

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs  
*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 14.08.2019

**Menu C: 5-Gangen 55,-**

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit

*of*

Kwartel (borstje gebraden, boutje gekonfijt)  
met witlofsalade, truffelmayonaise en Granny Smith appel

\*\*\*

Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon

*of*

Marbré van eendenlever & Pata Negra ham  
met ingelegde vijgen, oude Aceto Balsamico, geroosterd brioche brood

\*\*\*

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

\*\*\*

Gebakken scholfilet met tomaten antibiose, een risotto met spinazie, chorizo en gegrilde bosui

*of*

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas

\*\*\*

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs

*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