

MENUSUGGESTIES VINEUM per 05.08.2020

*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 keuzemenu) 37,-

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon
of

Steak tartaar van rund, kappertjes crème, gel van kappertjes, bloedworst, gepekeld eidooier, Savora sorbet

Gebakken scholfilet met een terrine van rode bieten, gel van frambozen, Chioggia bietensalade, gerookte amandel en een beurre blanc van dragon
of

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokosmousse met sereh, limoenblad en gember ijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) 45,-

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon
of

Steak tartaar van rund, kappertjes crème, gel van kappertjes, bloedworst, gepekeld eidooier, Savora sorbet

Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon
of

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

Gebakken scholfilet met een terrine van rode bieten, gel van frambozen, Chioggia bietensalade, gerookte amandel en een beurre blanc van dragon
of

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokosmousse met sereh, limoenblad en gember ijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 05.08.2020

Menu C (5-Gangen keuzemenu) 56,-

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon
of

Steak tartaar van rund, kappertjes crème, gel van kappertjes, bloedworst, gepekelde eidooier, Savora sorbet

Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon
of

Rouleaux van confit en foie gras de canard, wortel, sinaasappel, basilicum, prosciutto van eend, snijboon, galiemeloen en beurre blanc

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

Gebakken scholfilet met een terrine van rode bieten, gel van frambozen, Chioggia bietensalade, gerookte amandel en een beurre blanc van dragon
of

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, koksmousse met sereh, limoenblad en gember ijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen 66,-

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

Menu 7 | 7 gangen 77,-

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

Menu 8 | 8 gangen 88,-

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