

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2021-06-05

*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, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 39,-

Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room
of

Steak tartaar van rund met een crème van foie gras de canard, gekarameliseerde zilverui, hazelnoten, witlof en hazelnoten-aceto vinaigrette

Gebakken snoekbaarsfilet met artisjok crème, romige polenta, BBQ-maïs, burrata en oregano olie
of

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen

Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 45,-

Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room
of

Steak tartaar van rund met een crème van foie gras de canard, gekarameliseerde zilverui, hazelnoten, witlof en hazelnoten-aceto vinaigrette

Bresse kip tandoori met linzen du Puy, zoetzure kurkuma, kerrie gel en yoghurt-limoen schuim met saffraan krokantje
of

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

Gebakken snoekbaarsfilet met artisjok crème, romige polenta, BBQ-maïs, burrata en oregano olie
of

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen

Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2021-06-05

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 56,-

Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room

of

Steak tartaar van rund met een crème van foie gras de canard, gekarameliseerde zilverui, hazelnoten, witlof en hazelnoten-aceto vinaigrette

In miso gemarineerde AA Sashimi tonijnfilet met tempura van kreeft, crème van zoete aardappel, bamboescheuten en tare dressing

of

Bresse kip tandoori met linzen du Puy, zoetzure kurkuma, kerrie gel en yoghurt-limoen schuim met saffraan krokantje

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

Gebakken snoekbaarsfilet met artisjok crème, romige polenta, BBQ-maïs, burrata en oregano olie

of

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen

Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem

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