

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-06-22

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 met aardappelsalade, pastille van augurk en dressing van BBQ Granny Smith

of

Rouleau van Pekingend met ham van eendenborst, waterkers, sinaasappelgel en granaatappeldressing

Risotto al burrata: een risotto met burrata, gerookte schelvis, groene asperge, trompet de la mort, morilles en een olie van selderij

of

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard, mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 48,50

Gebrande jonge makreel met aardappelsalade, pastille van augurk en dressing van BBQ Granny Smith

of

Rouleau van Pekingend met ham van eendenborst, waterkers, sinaasappelgel en granaatappeldressing

of

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

of

Bresse kip tandoori met linzen du Puy, zoetzure kurkuma, kerrie gel en yoghurt-limoen schuim met saffraan krokantje © 2021

Risotto al burrata: een risotto met burrata, gerookte schelvis, groene asperge, trompet de la mort, morilles en een olie van selderij

of

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard, mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-06-22

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 59,50

Gebrande jonge makreel met aardappelsalade, pastille van augurk
en dressing van BBQ Granny Smith

of

Rouleau van Pekingeend met ham van eendenborst,
waterkers, sinaasappelgel en granaatappeldressing

of

Sashimi tonijn met tzatziki, soft shell krab in tempura,
Kalamata olijf en een dressing van krab kuit

of

Bresse kip tandoori met linzen du Puy, zoetzure kurkuma,
kerrie gel en yoghurt-limoen schuim met saffraan krokantje © 2021

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

Risotto al burrata: een risotto met burrata, gerookte schelvis,
groene asperge, trompet de la mort, morilles en een olie van selderij

of

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug
met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard,
mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 69,50

Chef's favourites of the season

Menu 7 | 7 gangen € 79,50

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 89,50

Chef's favourites of the season