

MENUSUGGESTIES VINEUM per medio 2022-09

In verband met onze inkoop en organisatie verzoeken wij gezelschappen hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.

Komt u met >6 personen eten, dan gelden deze menusuggesties.

Gezelschappen bestaande uit >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 (daarin) rekening met voedselallergieën of -intoleranties.

Menu A (3-Gangen keuzemenu, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 40,-

Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,
black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre
of

Steak tartaar van Hollands hert gegaard met koffie,
met koolrabi salade, espuma van bospaddenstoelen en Verjus dressing

✓ Gegratineerde rode bieten risotto, Lady's Blue kaas,
geroosterde gele biet, gerookte amandelen en blauwe bessen
of

Gebraseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde
polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,
dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 50,-

Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,
black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre
of

Steak tartaar van Hollands hert gegaard met koffie,
met koolrabi salade, espuma van bospaddenstoelen en Verjus dressing

✓ Gegratineerde rode bieten risotto, Lady's Blue kaas,
geroosterde gele biet, gerookte amandelen en blauwe bessen
of

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

Op de huid gebakken roodbaars filet met maïskoekjes, kimchi spruiten,
scheermessen emulsie, zoetzure komkommengel en schuim van Pandan rijst
of

Gebraseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde
polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,
dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise


MENUSUGGESTIES VINEUM per medio 2022-09


Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 62,50

Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,
black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre
of

Steak tartaar van Hollands hert gegaard met koffie,
met koolrabi salade, espuma van bospaddenstoelen en Verjus dressing


Gegrilde coquille met pijlstaartinktvis,
een crème van groene curry, waterkastanje en chili olie
of

 Gegratineerde rode bieten risotto, Lady's Blue kaas,
geroosterde gele biet, gerookte amandelen en blauwe bessen

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

Op de huid gebakken roodbaars filet met maïskoekjes, kimchi spruiten,
scheermessen emulsie, zoetzure komkommengel en schuim van Pandan rijst
of

Gebraiseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde
polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

 Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,
dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 75,-

Chef's favourites of the season


Menu 7 | 7 gangen € 87,50

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 100,-

Chef's favourites of the season

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise