



Cateringmenu

te bestellen van woensdag tem zondag

ZELFGEMAAKTE CHIPS MET PARMEZAAN

HAPJE VAN HET HUIS

VITELLO TONNATO

ZACHTE GEGAARDE KALFSMUIS MET CREME VAN TONIJN,
KAPPERTJES EN RADIJS

ASPERGE RISOTTO

ROMIGE RISOTTO VAN EN MET ASPERGES

POLDERHOEN

GEVULDE POLDERHOEN MET SERRANOHAM EN PESTO,
ASPERGES, SEIZOENSGROENTEN EN ROMIGE CHAMPIGNONSAUS

FRAMBOOS & BASILICUM,
BAVAROIS VAN FRAMBOZEN, HANGOP
EN PANNA COTTA VAN BASILICUM

Driegangenmenu € 39,50 per persoon
(zonder aspergerisotto)

Viergangenmenu € 45,00 per persoon

Laat het ons weten als u een allergie of dieetwens heeft.

Voorgerechten 12,50

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade

Sashimi van tonijn en zalm met wasabi, sojasaus (+ € 5,00)

Rund & pickles, handgesneden rundertartaar, gepekelde zoetzure groenten en crème van rucola

Vitello tonnato, zachte gegaarde kalfsmuis met creme van tonijn, kappertjes en radijs

Tonijn, tartaar van tonijn op z'n oosters met sesam, radijs, avocado en dragon (+€ 5,00)

Suggestie van de chef 26,50

Halve zeetong meunière, gebakken met spinazie aardappelpuree

Kabeljauw, kabeljauw uit de oven, stampot van prei, seizoensgroenten en beurre blanc van hazelnootboter

Tarbot, zacht gegaarde tarbot, gestoofde spinazie, crème van zoete aardappel en courgette

Tournedos met seizoensgroenten en romige pepersaus

Halve Canadese kreeft met verse pasta en basilicumboter

Nagerechten 7,50

Chocolade & ananas, brownie van chocolade, gel van ananas en gepocheerde ananas,

Cheesecake tropisch fruit met mozaiek van fruit

Framboos & basilicum, bavarois van frambozen, hangop en panna cotta van basilicum

Kaasselectie, 5 kazen geserveerd met notenbrood, appelstroop en gedroogd fruit (+ € 5,00)

Bestellen kan via: 0624511595 of swaensmaak@gmail.com

Gerechten zolang de voorraad strekt.