

Private Dining

3- of 4-gangen menu najaar winter

3 gangen menu € 49,50

4 gangen menu € 62,50

Landgoed
Brakkesteyn

Onze chef-kok verzorgt een 3 of 4-gangen menu passend bij de trend van het seizoen. Wij hebben per gang een aantal gerechten voor u geselecteerd.

U bepaalt zelf uw menu door per gang één van de onderstaande gerechten te kiezen voor het gehele gezelschap. Wij vernemen graag uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan het diner de keuze per gang.

Natuurlijk houden wij daarnaast rekening met voedselallergieën en vegetarische of veganistische voorkeuren. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden.

Voorgerechten

- Buffelmozzarella (Vegetarisch)
Basilicum - tomaat - paprika
- Beef tataki
Rundvlees -soja - sesam - edamame
- Zalm
Rilette - limoen - peterselie krokant
- Salade met gepofte biet (Veganistisch)
Little gem - rode en gele biet - hazelnootdressing
** ook te kiezen met Serranoham

Tussengerechten

- Aardappel-truffelsoep (Veganistisch)
Peterselie room - paddenstoelkoekje
- Eendenborst
Portjus - mousseline van aardappel
- Sint Jacobsschelp
Pancetta - tomatenrisotto

Hoofdgerechten

- Hert
Hertenrugfilet en hertensukade - Lefje dubbel - spruitjes
- Zeebaars
Waterzooi - spinazie - mosseltjes
- Gegrilde artisjokharten (Veganistisch)
Hollandaisesaus – gerookte paprika – polenta
- Parelhoen
Eigen jus – veenbessen compote – geroosterde groenten

Nagerechten

- Appelcrumble
Warm geserveerd – kaneelijs – geslagen room
- Mousse van praliné
Grand Marnier – gel van mandarijn
- Kaas
Drie soorten – portstroop – kletzenbrood

Wij serveren het voorgerecht met brood en boter. Het hoofdgerecht wordt geserveerd met krieltjes met peterseliecrème en een groene salade.