

de oude melkerij

Voorstellen verschillende menu's voor groepen 2023

VOORSTEL 1:

Aperitief:

- Cava "Mas Kalida" met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- Kaasjes en salami

Aan tafel: Gebakken varkenshaasje/oesterzwammen/mini witlof/wortel/kroketjes

Dessert:

- De Klassieke "Dame Blanche"

Dranken:

- Koie
- Aangepaste wijnen en water

Prijs: 50 euro/pers.

VOORSTEL 2:

Aperitief:

- Cava "Mas Kalida" met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- 3 verfijnde hapjes

Aan tafel:

Als voorgerecht:

Huisgerookte zalm/granny smith/mierikswortel/sjalot/radijs/komkommer

Als hoofdgerecht:

Rollade van parelhoen/romig sausje/ warme groentjes/kroketjes

Gebakken contre-filet (entrecote)/ 2 sausjes/ warme groentjes/rissole-aardappeltjes



Dessert:

- Dessertbord "De Oude Melkerij"(5soorten)

Dranken:

- Koie
- Aangepaste wijnenen water

Prijs: 59 euro/pers.

VOORSTEL 3:

Aperitief:

- Cava "Mas Kalida" met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- 3 verfijnde hapjes

Aan tafel:

Als voorgerecht:

Op het vel gebakken zeebaars butternut zeekraal bieslook beurre blanc

Als hoofdgerecht:

Chateaubriand/"Bordelaise"/warme groentjes/kroketjes

Dessert:

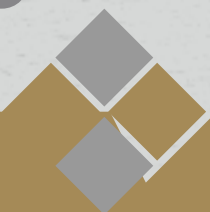
- Dessertbord "De Oude Melkerij" (5 soorten)

Dranken:

- Koie
- Aangepaste wijnenen water

Prijs: 69 euro/pers.

de oude melkerij



VOORSTEL 4:

Uitgebreide receptie gedurende 2 uur met:

- Cava
- Bieren
- Frisdranken
- 5 verfijnde hapjes
- 2 voorgerecht bordjes:
 - o Huis gerookte zalm/grannysmith/mierikswortel/sjalot/radijs/komkommer
 - o Vitello tonnato (kalfsvlees/tonijn/postelein/balsamico crème
 - o Eén van de bordjes kan ook vervangen worden door onze **Showcook van scampi's geflambeerd met Calvados**

Hoofdgerecht in buffetvorm met:

- Tongfiletjes/saffraansaus/brunoise van groentjes/ wilde rijst
- Ontbeende parelhoenbilletjes (zeer mals)/sausje van Parijse champignons/warme groentjes/ kroketjes

Dessert:

- IJs met "Gitse" Aardbeien

Dranken:

- Koie

Prijs: 69 euro/pers.

de oude melkerij

