



Koetshuismenu Lente – zomer

Aperitief Cava of sinaasappelsap met 2 hapjes van de chef

VOORGERECHTEN

- Salade nobashi garnalen met koolrabi, zoetzure komkommer en vinaigrette van groene curry en appel
- Quinoa salade met weidepaddenstoelen, geitenkaas en pijnboompitten (vegetarisch)
- (mei tot juli) carpaccio van asperges met serano-ham, een kruidige vinaigrette en mimosa van ei (kan ook vegetarisch)
- Vitello tonnato met rucola en coeur de boeuf tomaat

SOEPEN

- Asperge velouté met rivierkreeftjes
- Vissoep met salade van venkel
- Gevogelte-crème met kervel

TUSSENGERECHTEN of HOOFDGERECHT

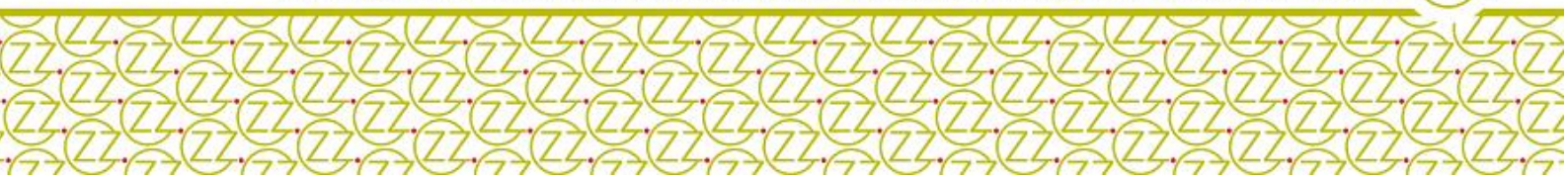
- Scharotong met mhamsa couscous, ratatouille en een jus van krab
- Gevulde pasta met ricotta, spinazie en jus van salie (vegetarisch)

HOOFDGERECHTEN

- Pressa Iberico met groenten van het seizoen, jus van sjalot en sherry en een mousseline van knolselder
- Lams rump steak met groene asperges, lauwe jus van honing en thijm en aardappelgratin met eekhoortjesbrood
- Kabeljauw met geroosterde bloemkool, gerookte peterseliewortel, pomme chateau en een botersaus met kervel

NAGERECHTEN

- gemarineerde ananas met gember, gel van passievrucht en een espuma van Griekse yoghurt
- aardbei-Romanov met een crumble van pistache en munt.





het KOETSHUIS



Mogen wij u vragen om voor iedereen dezelfde menukeuze te maken met uitzondering voor vegetariërs en/of allergieën en diëten.

Graag vernemen wij 3 weken vooraf uw keuze van formule, allergieën / diëten en een benaderend aantal personen, Ten laatste 3 werkdagen vooraf het juiste aantal personen.

Dit is dan ook het aantal dat we in rekening dienen te brengen. (tenzij met meer)

De zaalhuur, bediening en BTW is inbegrepen gedurende aantal uur afhankelijk van de gekozen formule.

Voor een gepersonaliseerde menukaart vragen we een supplement van € 1,00 /menukaart

Jullie kunnen nadien nagenieten, maar een uur na drankenformule rekenen we een zaalhuur van € 50,00 / uur en dranken op verbruik

Prijs per persoon

Inclusief aperitief Cava of sinaasappelsap en 2 hapjes van de chef

dranken tijdens het menu inclusief t.e.m. de koffie :

Witte & rode wijn, Cristal Alken, waters, frisdranken, koffie

3 gangen VG – HG – DS aan €56,50

4 gangen VG – S – HG – DS aan € 62,50

4 gangen VG – TG – HG – DS aan € 66,50

5 gangen VG – S – TG – HG – DS aan € 71,50

