

## *Menusuggesties voorjaar / zomer*

Het is de bedoeling dat er één menu samengesteld wordt voor de hele groep.  
Het is mogelijk om in het voor- en hoofdgerecht een keuze te hebben tussen vis of vlees.  
Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen.

### **All-in arrangementen:**

#### **Arrangement 1 :**

**€ 52,50 p.p.**

Aperitief : Glas Prosecco

3-gangen verrassingsmenu of een 3 gangen menu welke u zelf samenstelt uit onderstaande suggesties (excl. de meerprijzen)

Drankjes tijdens het diner uit het Hollands assortiment

IJswater op tafel

Kopje koffie of thee met een huisgemaakte lekkernij

#### **Arrangement 2 :**

**€ 60,00 p.p.**

Aperitief : Glas Prosecco

4-gangen verrassingsmenu of een 4 gangen menu welke u zelf samenstelt uit onderstaande suggesties (excl. de meerprijzen)

Drankjes tijdens het diner uit het Hollands assortiment

IJswater op tafel

Kopje koffie of thee met een huisgemaakte lekkernij

**- 3-gangenmenu vanaf € 32,50**

**- 4-gangenmenu vanaf € 39,50**

**- 5-gangenmenu vanaf € 46,50**

Alle menu prijzen zijn inclusief: zaalhuur en btw.

### **Voorgerechten:**

*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.*

- Mousse van gerookte forel, gamba in tempura, sushi van forel, komkommerbereidingen en vinaigrette van geroosterde knoflook
- Gerookte zalm met crème van groene kruiden, aardappelkaantjes en haringkaviaar
- Salade van Hollandse kropsla met gebakken gamba's, knoflookmayonaise en croutons
- Sashimi van tonijn met sushi van komkommer, wakame, taugésalade, wasabi en soja-sesamvinaigrette
- Salade met lauwwarme geitenkaas, gegrilde groenten, gebrande noten en honing
- Rundercarpaccio met basilicum, Parmezaanse kaas, olijfolie en pijnboompitten
- Zacht gegaarde kalfsstaartstuk met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- Pulled pork uit de smoker met filodeeg, koolsalade en honing-whiskydressing
- Salade van eendenborst, eendenbout en eendenleverkrullen met romeinse sla en frambozendressing

### **Tussengerechten:**

- Gebakken kabeljauw met venkel en Hollandaisesaus
- A la minute gerookte zalmfilet met spinazie en Hollandaisesaus
- Gebakken coquilles met groene asperges en saffraansaus
- Rouleau van boerderijhoender met jonge groentes en schuimige gevogeltejus
- In kalfsjus geglaceerde kalfssukade met aardappelkaantjes, bospeen en eigen jus met gerookte boter
- Risotto van paddenstoelen, Parmezaanse kaas en Hollandaisesaus
- Romige spinaziesoep met groene kruiden en gerookte kip
- Schuimige schaaldierensoep met dragonroom

### **Hoofdgerechten:**

- Gegrilde zeebaarsfilet met basilicumsaus
- Gegrilde roodbaarsfilet met knoflook-beurre blanc
- Gebakken tonijnfilet met rucolapesto (+ € 2,50 )
- Gebakken parelhoender met schuimige knoflookjus
- Gebakken tamme eendenborst met rode portsaus
- Gebraden diamanthaas met rode wijn-paddenstoelensaus
- Runderentrecote met bearnaisesaus (+ € 3,00 )
- Gegrilde ossenhaas met rode wijnsaus (+ € 4,50)
- Asperges a la “Flamande” (*alleen te bestellen in het seizoen tussen april en juni*)

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoen groenten en een aardappelgarnituur naar keuze (van te voren te bepalen): frieten, aardappelgratin of aardappelmousseline**

### **Dessert:**

- Dame Blanche “Hoeve Kromwijk”
- Gemarineerde aardbeien met frambozenroom en vanilleroomijs
- Hangop met roodfruitcompote en yoghurtsorbet met basilicum
- Proeverij van diverse soorten sorbet met bijpassend vruchtengarnituur
- Petit grand dessert; 3 items op een bord
- Kaasplankje met drie soorten kaas en notenbrood

Hoeve Kromwijk  
Voorweg 133  
2716 NH ZOETERMEER  
079-3217498

[www.hoevekromwijk.nl](http://www.hoevekromwijk.nl)

[info@hoevekromwijk.nl](mailto:info@hoevekromwijk.nl)

[www.twitter.com/hoevekromwijk](https://www.twitter.com/hoevekromwijk)

[www.facebook.com/hoevekromwijk](https://www.facebook.com/hoevekromwijk)