

Menusuggesties najaar/winter

Het is de bedoeling dat er één menu samengesteld wordt voor de hele groep.
Het is wel 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 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 menuprijzen 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
- Sashimi van tonijn met sesam, wakame, taugésalade en wasabi-mayonaise
- Salade met warme geitenkaas, gegrilde groenten, gebrande noten en honingvinaigrette
- Zacht gegaarde boerderijhoender met avocado, rucola en kerriemayonaise
- Dingesneden gerookte hertenham met een salade van witlof en paddenstoelen en een vinaigrette van granaatappel en pijnboompitten
- Carpaccio "klassieke stijl" met basilicum, Parmezaanse kaas, olijfolie en pijnboompitten
- Pulled pork uit de smoker met filodeeg, koolsalade en honing-whisky dressing
- Gerookte runderstaartstuk met aardappel-bieslooksalade en truffelmayonaise

Tussengerechten:

- Coquilles geserveerd in de schelp met pastinaakpuree, schorseneren en beurre blanc met bosui
- A la minute gerookte zalmfilet met spinazie en Hollandaisesaus
- Rouleau van boerderijhoender met romige zuurkool en morillesaus
- Gestoofde kalfssukade met aardappelkaantjes, knolselderijcrème en stoofjus met gerookte boter
- Risotto van paddenstoelen, Parmezaanse kaas en Hollandaisesaus
- Romige paddenstoelensoep met truffelroom
- Winterse knolselderijsoep met gekarameliseerde uien

Hoofdgerechten:

- Gebakken kabeljauwfilet met beurre blanc
- Gegrilde roodbaarsfilet en een schuimige saffraansaus
- Gegrilde zeebaarsfilet met schuimige basilicumsaus (+ € 2,50)
- Gebakken parelhoenfilet met gevogelte-truffelsaus
- Gebakken eendenborst met zoete sherrysaus
- Gebraden diamanthaas met rode wijn-paddenstoelensaus
- Gegrilde ossenhaas met knoflook- tomatenboter (+ € 4,50)
- Gebakken hertfilet met wildjus en cranberry's (+ € 2,50)

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

Desserts:

- Dame Blanche “Hoeve Kromwijk”
- Warm chocotaartje met Amarene kersen en vanille-roomijs
- Cheesecake van pistache met sinaasappelsorbet
- Tarte tatin van appel met karamelijs
- Petit grand dessert (drie verschillende items op een bord)
- Drie soorten kaas met kletzenbrood en druiven

Hoeve Kromwijk

Voorweg 133

2716 NH ZOETERMEER

079-3217498

www.hoevekromwijk.nl

info@hoevekromwijk.nl

www.twitter.com/hoevekromwijk

www.facebook.com/hoevekromwijk