

# menu sky line

Stel zelf uw lunch of diner samen met deze exclusieve menu suggesties.

*Te reserveren vanaf 20 personen, met een enkele menukeuze voor alle gasten.*

3 gangen: soep, hoofdgerecht en dessert €37,50 per persoon

3 gangen: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert €40,- per persoon

4 gangen: voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert €47,50 per persoon

Vers bereid met garnituur van het seizoen en naar uw samengestelde keuze.

*Sommige gerechten kunnen iets aangepast worden door de verkrijgbaarheid verse ingrediënten.*

## **Voorgerechten**

Gemarineerde ossenhaas als bombe *basilicum olie, parmezaanse kaas*

Rosé gebraden kalfsvlees *crème van tonijn, zwarte olijven*

Gerookte eendenborst *seizoen salade, vinaigrette van rode biet*

Terrine van witvis *grote garnalen, dragon crème*

Gerookte zalm *frise, mierikswortel crème*

\*\*\*\*

## **Soepen**

Oosterse gevogelte bouillon *shii-take, glasnoedels*

Kalfs bouillon *julienne groenten, kwartelei*

Aardappel truffel soep *bieslook, lobbige room*

Kreeftensoep *garnaaltjes, lobbige room. Supplement van € 3,-*

\*\*\*\*

## **Hoofdgerechten**

Gepocheerde zalm *saus van dragon*

Gebakken zeebaars *saus van limoen*

Gebakken heilbot *vadouvan*

Gebakken parelhoenfilet *dragon saus*

Gebraden tamme eendenborst *rode port saus*

Zacht gegaarde kalfslende *madeira saus*

Gebakken Hollandse ossenhaas truffel saus. *Supplement van € 5,-*

\*\*\*\*

## **Desserts**

Chocolade bombe *vanille saus*

Citrus proeverij *verschillende smaken en structuren*

Lobbige crème van Haagse hopjes

Dessert buffet *assortiment in overleg. Supplement van € 7,50*

\*\*\*\*

## **Taste of Cheeses**

Breid uw keuze uit met een internationaal kaasbordje.

*Selectie van 5 kazen per persoon, met garnering. Supplement van €10,-*

