

GROEPSMENU'S 2011

Menu A

€ 28,50

Bospeenveloute

bladpeterselie, sjalot en crème fraîche

Heilbot

muskaat, limoen en daslook

Irishcoffee,

roomijs, espresso en dunne room

Menu B

€ 28,50

Zalm

rook, guacamole en zachte verse kaas

Runderlende

sjalot, knoflook en groene peper

Kokos

chocolade, vanille en munt

Menu C

€ 35,50

Ossenhaas

beemster kaas, pijnboompitten en acético

Paddenstoelenbouillon

eekhoortjesbrood, truffeljus en selderij

Gepocheerde heilbot

Beurre Blanc

Pannacotta

limoen, vanille en verveine

R E S T A U R A N T
de **Juffer van Batinghe**

Menu D

€ 35,50

Zalm

koriander, zeezout en limoen

Duivenbouillon

crouton, selderij en maïs

Haas uit voorvoet

eendenlever, jus en Cognac

Chocolade puur

vanille, Tia Maria en sinaasappel

Menu E

€ 52,50

Queen krab

scharrelei, kerrie en aioli

Tomaat

basilicum, look en crème fraîche

Sukade

canaloni, rozemarijn en sjalot

Kalfslende

mosterd, basterdsuiker en room

Kaas

tuinkers, gedroogde tomaat en olijf

Arretjescake

chocolade, biscuit en bourbon-vanille

R E S T A U R A N T
de **Juffer van Batinghe**

menu F

€ 52,50

Tartaar

rundvlees, scharrelei en kappertjes

Kreeft

Cognac, selderij en melkschuim

Zeeduivel

katenspek, Pernod en limoen

Lamsrug

port, kaneel en jus

Kaas

tuinkers, gedroogde tomaat en olijf

Crème brulee

citrus, vanille en munt

Prijzen 2011

Prijzen gelden voor groepen v.a. 12 personen

Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH).

Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek onverwijld kosteloos toegezonden.

De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.