

GROEPSMENU'S BIEZE'S RESTAURANT

(vanaf 12 personen)

Menu A

€ 22,50

Tomatencrèmesoep
met geslagen room en verse basilicum

Varkenshaasmedaillons in rookspek,
saus van eekhoorntjesbrood en selderij

Bitterkoekjes bavarois met een caramelsaus

Menu B

€ 24,50

Franse uiensoep,
gegratineerd met jonge kaas op stokbrood

Zalmfilet op de huid gegrild
met botersaus waarin groene kruiden

Taartje van kwark en aardbeien
met chocoladesaus en schaafsel

Menu C

€ 28,50

Licht gebonden mosterdsoep
met spekjes en fijn gesneden bieslook

Gebakken eendenfilet en gekonfijt eendenboutje
met eigen jus

Parfait van Amarenekersen
met een vanillesherry sabayon

Deze groepsrijzen gelden vanaf 12 personen

GROEPSMENU'S BIEZE'S RESTAURANT

Menu D

€ 31,50

Bisque van kreeft met eigen garnituur,
geslagen room en kervel

Kalfsentrecôte gegratineerd met pijnboompittenpuree
waarbij een saus van salie

Mousse van valhornechocolade
met een sabayon van tia maria

Menu E

€ 33,50

Bonbon van gerookte zalm en zalm tartaar
op salade met een pestodressing

Parelhoenderbouillon
met omelet en selderij

Runderentrecote van de grill
met een saus van groene pepers

Terrine van rabarber
met een passiecouli en vanilleijs

Menu F

€ 34,50

Carpaccio van gerookte rib-eye
met een frisse salade en frambozen vinaigrette

Kalfsbouillon met groente garnituur

Gepocheerde heilbot
onder peterselie korst waarbij een botersaus

Parfait van passievruchten met een eigen coulie

Deze groepsrijzen gelden vanaf 12 personen

GROEPSMENU'S BIEZE 'S RESTAURANT

Menu G

€ 38,50

Taartje van gerookte makreel en gerookte zalm
met pesto-dressing

Paddestoelenbouillon waarin selderij

Tonijnmedaillons van de grill op wilde rijst,
sabayon van witte wijn

Gebakken kalfsmedaillons, gegratineerd met port salut,
jus van tomaat en kappertjes

Salmiak parfait
met honing en rozemarijn

Menu H

€ 38,50

Terrine van snoekbaars en Belgische spinazie
met mierikswortel dressing

Paddestoelenbouillon
met kruiden en fijne prei

Gesauteerde hertenmedaillons op aardappelmousseline,
jus van rookspek en truffel

Amandel amaretto taartje
met notenkrokant

Deze groepsrijzen gelden vanaf 12 personen

GROEPSMENU'S BIEZE'S RESTAURANT

Menu J

€ 43,50

Terrine van eend en eendenlever
met pruimencompote en sinaasappel

Bouillon van ossenstaart en prei spinsel

Licht gerookte tongscharfilet
met wilde rijst en sojasaus

Gegrilde tournedos
met geconfijte sjalotten en saus van cèpes

Cilinder van kokosbavarois
met bananenijs en kletskep

Menu K

€ 46,00

Carpaccio van gerookte eendenfilet waarbij kropsla,
kruiden en een vinaigrette van acetico balsamico

Bouillon van tomaat
met Hollandse garnalen en crème fraîche

Krokante zwezerik op aardappel krokant
met schuim van eekhoortjesbrood

Medaillons van hert op andijvie mousseline
met cantharellensaus

Palet van kazen

Mousse van witte chocolade
waarbij aalbessencouli en mintgelei

Deze groepsrijzen gelden vanaf 12 personen

GROEPSMENU'S BIEZE'S RESTAURANT

Menu L

€ 54,00

Dun gesneden gemarineerde ossenhaas met veldsla, beamster en bieslook dressing van olijven

Bouillon van kwartel met gerookte kwarteljulienne

Crepinette van zalm en tong
schuim van champagne

“Mille feuille” van gerookte zwezerik en gestoomde gamba waarbij een jus van linzen

Kalfsmedaillons met geconfijte sjalotten
saus van morieljes en truffel

Soldaatjes gratineerd met port salut waarbij rucolla

Appelsorbetijs met crème fraîche
Krokant van filocaramel

Friandises

Menu M

€ 58,50

Gemarineerde rauwe zalm waarbij een frisse salade en gepocheerd scharrelei pestovinaigrette

Bouillon van duif waarin een eendenlevermousse en maïs

Gerookte gamba's met gemarineerde rode bietjes en kreeftenschuim

Saucijs van parelhoen
met roergebakken groente en kerrie-gemmersaus

Spoorn van champagne

Lamsrugfilet in peterseliekorst
met een reductie van port, kaneel, basterd en tijm

Soldaatjes gratineerd met geitenkaas
saus van honing

Geconfijte ananas met rozemarijn en vanille
waarbij kirsch sabayon en vanille-ijs

Deze prijzen gelden vanaf 12 personen

SPECIFIEKE SEIZOENSMENU'S

Menu N

€ 44,50

Mousse van asperges met ambachtelijke ham
waarbij een bieslook mayonaise

Aspergesoep met kerrieroom en roerei

Asperges met roerbakken gamba's
jus van soja en komkommer

Asperges met gepocheerde heilbot
gegratineerd met een bieslook sabayon

Asperges met een lamsrugfilet,
aardappelmousseline en een koriander lamsjus

Soldaatje gegratineerd met Port Salut, walnoot en tuinkers

Aardbeien in sauternegelei ,
dunne room en zwarte peper

Menu P

€ 45,50

Terrine van gekonfijte eend en eendenlever met kropsla en ruccola
Vinaigrette van cream sherry

Getruffeerde bouillon van duif waarin selderij

Bonbon van gekonfijte fazant met zuurkool en
gegratineerde aardappel mousseline

Hazenrugmedaillons met rookspek op aardappelmousseline
en saus van rode wijn en groene pepers

Pompernikkel van oude beemster en roggebrood met tuinkers

Parfait van notenkaramel waarbij amarenekersen

Deze groepsrijzen gelden vanaf 12 personen

Prijzen 2011

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.