De Schaapskooi

Keuzemenu

Voor gezelschappen vanaf 30 personen kunt u zelf een menu samenstellen voor uw genodigden.
Wij vragen u maximaal drie voorgerechten, drie hoofdgerechten
en twee nagerechten te selecteren, waaruit uw gasten kunnen kiezen.
Voor jonge gasten en gasten met dieetwensen stelt onze keukenbrigade een aangepast menu samen.

Voorgerechten

Zalm-krabtartaartje
Avocado, kwarteleitje, sjalot en kappertjes

Makreeltartaartje
doperwtjes, avocado, bonen en cottage cheese

Cocktail van gerookte kip
avocado, mango, cashewnoten, rode ui, kerriemayonaise,
en zwarte sesam

Carpaccio
rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, sjalot,
truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Salade met gerookte eendenborst
Canadese dressing, komkommer, mandarijnpartjes, bieslook en gedroogde tuinbonen

Frisse salade met geitenkaasparels
komkommerparels, honing, gedroogde abrikozen en hazelnoten

Italiaanse salade caprese
Pomodori, mozzarella, rode ui en basilicumpesto

Antipasti | *vegan*
gegrilde groenten met balsamicovinaigrette

Hoofdgerechten

Tagliatelle met scampi's
romige saus met preisnippers, sjalot en zalmsnippers

Gegrilde zalmfilet
groenteratatouille en citroen-dilleboter

Delftse stoof
langzaam gegaard rundvlees met knolselderijpuree, tuinerwtjes en huisgemaakte rode kool

Kalfsoester
krielaardappeltjes, ratatouille en gorgonzolasaus

Varkenshaasje gevuld met pruimen
zoeteaardappelpuree, broccoliroosjes en zachte rodewijnsaus

De Schaapskooi

Gegrilde ribeye
'Café de Paris'-boter met spinaziepuree en gesmoorde uien

Gourmet Bietenburger | *vegan*
brioche met jonge sla, uien-tomatenchutney, komkommer en ravigotesaus

Knolselderijsteak | *vegetarisch*
gegrilde groene asperges, haricots verts, rode ui en pittige botersaus

Groene curry |*vegan*
kokosmelk, gegrilde courgette en paprika, gele rijst en frisse komkommerchutney

Desserts

Dessert van de liefde
Frambozenmousse, ijslolly van vanille roomijs, roze chocolade en pistachenootjes

Dubai ijs-dessert
chocolade roomijs met geroosterde pistache en een "touch" of gold

Pornstar Martini ijs dessert
luchtig eiwitschuim en passievrucht

Lemon Cocktail dessert
witte chocolade biscuit en limoncello mousse

Tiramisu
biscuit van lange vingers, cacao en mascarpone bavarois

Een vier uur durend 3 gangen diner inclusief wijn, drankjes en koffie na
€ 74,50 per persoon
Kinderen t/m 4 jaar zijn gratis, van 5 t/m 12 jaar € 37,25 (kindermenu)

Wij serveren uw gasten gedurende het hele arrangement onbeperkt drank
uit het binnenlands gedistilleerd assortiment

Het menu is uit te breiden met soep (€ 5,- p.p.)
Licht pittige kerriesoep *met lente-ui en gedroogde uitjes*
Italiaanse tomatensoep *met Bruschetta*
Gerookte paprikasoep *met kaasstengel*
Courgettesoep *met kruiden crumble*
Heldere kruidige groentebouillon *met wortel en preisnippers*