



GROEPSMENU

VITELLO TONNATO 'INDIAN STYLE'

of

TARTAAR VAN ZALM

Japanse vinaigrette - wasabimayonaise - sesam

of

BURRATA

asperges – dragon & rabarber

SCHELVISFILET

risotto met groene asperges – groene kokoscurry

of

TRAAGGEGAARDE VARKENSWANGEN 'RENDANG'

bloemkoolcrème - erwtjes

of

RAVIOLI VAN ASPERGES

mousseline met umeboshi - zeewiersalade

PANNA COTTA

framboos & rabarber - timutpeper

of

TIRAMISU

60 euro per persoon – menu – dranken worden afgerekend naargelang verbruik.

90 euro per persoon – menu all-in - inclusief begeleidende wijnen en dranken (1 glas Prosecco, 1/2 fles wijn pp of niet-alcoholische variant, water en koffie inbegrepen)

Het menu alsook de eventuele drankenformule is geldig voor de volledige tafel – bij meerverbruik van drank wordt het verbruik aangerekend aan à la carte prijzen.

Aantal **aanwezigen** alsook **menukeuze en intoleranties** minimum 2 dagen op voorhand doorgeven.

Dit aantal is geldig voor de eindafrekening.