

Suggestie Feestdagen / Kerstmenu 2010

Voorgerechten, keuze uit →

Rabarber-frambozen compote met vanille, brood crouton van brioche, en ganzenlever terrine met Madeira siroop

Gerookte duivenborst met huisgemaakte piccalilly, gekonfijte vijgen en een rode port vinaigrette

Rilette de canard met wintertruffel, ambachtelijk gerookte eendenborst, en een salsa van roze besjes, abrikozen en rozijnen

Ierse zalmfilet uit de rooktrommel, zoet-zuur van flinterdunne venkel en een klein taartje van ecrevisse staartjes, nouilly prat en crème fraîche

Tussengerechten / kleine soepjes, keuze uit →

Wildbouillon met grot champignons en bieslook

Romige bospaddenstoelencrème met kervel

Kreeften bisque met cognac

Hoofdgerechten, keuze uit →

Veluwe wildstoofschotel van hert, haas en wildzwijn authentiek bereid.

Bonbon van savooiekool gevuld met hete bliksem. Een stoofpeertje en krokante peperkoek

Parelhoenfilet Suprême met een jus van morilles, puree van flespompoeen.

'Ratatouille' van pastinaak, knol, bleekselderij en winterwortel

Kalfsukade langzaam gegaard in haar eigen jus, knolselderij puree met zwarte truffel.

Geglaceerde gele worteltjes, groene asperge en gekonfijte tomaat

Gegrilde grietfilet, doperwtmousseline met spekjes, ravioli van paddenstoelen

en een saus van Bretonse wortel, steranijs en sauvignon Blanc

Nagerechten, keuze uit →

Herfstfruit met liquor43, witte chocolade mousse en canneloni van marsepein

Tarte tatin van Williams peer, boerenjongens en perensorbet

Gecarameliseerde ananas met Madagaskar vanille en frambozensorbet

Kaas bordje met drie overheerlijke kazen, Sirop de Liège en kletsenbrood

Diëten en vegetariërs zijn op aanvraag te bestellen.

Andere gerechten/ingrediënten zijn altijd bespreekbaar, mocht hier voor u niets tussen zitten.

Prijzen zijn dan op aanvraag.

Prijzen → de hieronder genoemde prijzen zijn allen inclusief btw en staan per persoon weergegeven.

Onderstaande prijzen zijn gebaseerd op 6 personen (vanaf):

- Drie gangen menu; Soep, hoofdgerecht, dessert € 60,00
- Drie gangen menu; Voorgerecht, Hoofdgerecht, dessert € 65,00
- Vier gangen menu; Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert € 75,00
- Vijf gangen menu; Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert zoet, kaas € 85,00

- Wijn arrangement aangepast aan het menu, vanaf € 25,00
- Wijnen per fles bespreekbaar prijs op aanvraag

Alle gerechten worden zover mogelijk voorbereid, zonder dat dit afbreuk doet aan de kwaliteit van het eten. We leveren een duidelijk opwarm advies aan. Tevens zal bij aflevering alles nog eens duidelijk en overzichtelijk worden uitgelegd m.b.t. het opwarmen en de presentatie op het bord.

Bij een eventuele bestelling zullen we altijd uitvoerig contact hebben over alle details van de levering.

Het is mogelijk om een kok bij u thuis in te huren die het hele diner voor zijn rekening neemt. Deze zal voor u de tafel dekken en de gehele avond voor u uit handen nemen op hoog gastronomisch niveau:

- Personeelskosten → chefkok per uur; € 35,70
Gastvrouw/heer per uur; € 35,70

Let op; Tijdelijke reservering is hierbij wel van toepassing !

-
- Transportkosten → Eindhoven en omgeving (straal 5 km); € 41,65
 - Op aanvraag kunnen we ook het benodigde servies, bestek, linnen en glaswerk voor u verzorgen. Prijs hiervoor is op aanvraag.

*Op alle leveringen zijn de algemene voorwaarden van toepassing zoals op de website weergegeven.
Verder zijn op alle leveringen de UVH van toepassing.*