

GRAND CAFÉ

HET KETELHUIS

3-GANGEN GROEPSMENU

€23,50 P.P.

- VANAF 10 PERSONEN -

Wanneer je een arrangement inclusief diner hebt geboekt, serveren wij het speciale 3-gangen groepsmenu.

Onze gerechten worden geserveerd aan de hand van een sharing diner concept waarbij een huiselijke sfeer, delen en samen zijn centraal staat. De pannen worden op tafel geplaatst waaruit men kan kiezen uit de verschillende items van de gerechten.

Vanaf 60 personen zal het diner vanaf een buffet worden geserveerd.

Uiteraard houden wij altijd rekening met dieetwensen of allergieën wanneer u deze doorgeeft tijdens uw reservering.

- VOORGERECHTENPLATEAU -

- * Salade gerookte eendenborst met salade van walnoten, cashewnoten en rode bessengelei
- * Taartje van Noorse gerookte zalm met salade, paprika en rode ui
- * Italiaanse tomatensoep en seizoenssoep

- HOOFDGERECHTEN -

Op tafel worden pannen geplaatst met heerlijke ambachtelijke gehaktballen en gebraden kiprollade. Daarnaast serveren wij een salade, gegrilde groenten, roseval aardappeltjes en boerenfriet met mayonaise.

- DESSERT -

Chef's toetje: laat je verrassen!

GRAND CAFÉ

HET KETELHUIS

RETRO DE LUXE BUFFET

€33,50 P.P.

- VANAF 30 PERSONEN -

Klassiekers ontstaan door een onverslaanbare combinatie van ingrediënten en smaken: zoet, zuur, zout en bitter zijn allemaal in balans in dit Retro de luxe buffet. Onze chefs bereiden met liefde én een moderne twist deze all time favorites. Gegarandeerd succes!

- VOORGERECHTEN -

- * Luchtgedroogde boerenham met rijpe galiameloen.
- * Visplateau met gepocheerde zalm en gerookte heilbot.
- * Venkelsalade met mango.
- * Garnalen met zure appel en whiskeysaus.
- * Hollandse Haring met alles erop en eraan.
- * Huisgemaakt rundvleesslaatje van draadjsvlees met ingemaakte groenten en een gevuld eitje.
- * Cocktail Monica; zachtgegaarde kip met grapefruit, bleekselderij en cocktailsaus.

- HOOFDGERECHTEN -

- * Rollade van varkenshaas en procureur van rund met slagterskruiderijen, champignons en ui.
- * Gehaktballetjes met Provençaalse kruiden in een jus de veau.
- * Kalfsragoutpasteitje in krokant bladerdeeg met gestoofde prei.
- * Visje uit het seizoen op klassieke wijze bereid met dille, citroen en geglanceerde wortel.
- * Lasagne Florentine met spinazie, tomaat en gegratineerde béchamel.
- * Aardappelmousseline, pommes gratin, groene salade en appelcompote.