



Traiteur diner: U kunt bestellen vanaf 2 personen. Het diner wordt bij u thuis gebracht. Om te beginnen hebben wij voor u **een heerlijke amuse**. Het voor- en nagerecht is direct gereed om te serveren, gepresenteerd **opecht servies**. Het hoofdgerecht is al warm, gepresenteerd in een handig rechaud. Ook hier **borden en bestek inbegrepen**. Terwijl u geniet van aperitief en voorgerecht, (**incl. brood en zeezout boter**) komt uw hoofdgerecht 'low & slow' op temperatuur. Desgewenst verzorgen wij voor u ook een wijn arrangement. En na afloop plaats u alle materialen in het bijgeleverde krat dat wij weer komen ophalen, **wij doen de afwas voor u**. U zet zelf een heerlijk kopje koffie, wij hebben voor u **heerlijke gianduja chocolaatjes** inbegrepen.

Voorgerechten. (*geserveerd met vers gebakken stokbrood en zeezoutboter*)

Gerookte Schotse 'long sliced' zalm met kappertjes creme fraiche en grof gemalen zwarte peper.

Cocktail van black tiger garnalen in een Indiase curry-yoghurt dressing.

Carpaccio van ossenhaas op klassieke wijze. Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, ei en romige dressing.

Dun gesneden Serranoham met meloen en siroop van zoete sherry.

Dun gesneden chiggia bietjes in een zoet-zure vinaigrette, geserveerd met geitenkaas en walnoten.



Hoofdgerechten. (*geserveerd met passend garnituur*) Gestoomde kabeljauw filet met grove mosterdsaus en spaghetti van prei.

Paëlla van gele rijst met garnalen, mosselen, rivierkreeftstaartjes en verse groenten.

Veluwe scharrelhoenfilet omwikkeld met rauwe ham, geserveerd met paddenstoelensaus.

Gegrilde runderfilet medium-well met rozemarijn, knoflook en groene peperjus.

Curry van aardappel, aubergine en spinazie met gebakken amandelen.



Desserts.

Key lime pie, heerlijk fris zure citroen taart met krokante bodem en meringue.

Cappuccino bavarois met speculaas slagroom.

Cheesecake met een coulis van rood fruit.

Vegan carré met chocolade, karamel en notenstroop.

Schotse pancake met maple syrup en whisky parfait ijs.



Bestellen: á la carte uiterlijk 4 dagen voor datum. Daarna wordt het een verrassingsmenu. Zowel á la carte als verrassingsmenu onder voorbehoud van beschikbaarheid.

Prijzen: 3-gangen á la carte à € 55,- p.p. of 3-gangen verrassingsmenu à € 45,- p.p. incl. thuis bezorging!