

# PAARDENBURG

## **Groepsmenu's tot 25 personen**

**Bij groepen groter dan 25 personen kunt u één keuze per gang maken voor het gehele gezelschap. Uiteraard houden wij rekening met gasten die bepaalde producten niet willen of mogen eten. Dit passen we ter plekke feilloos voor hen aan.**

### **Driegangen keuzemenu 37,00**

#### Voorgerechten

Dungesneden licht gerookte zalm met Hollandse garnalen en avocadocrème

Rundersteak tartare met kruidensla, croutons, krokante kappertjes en parmezaan crème

Herfstsalade van geitenkaas met rode biet en appel

#### Hoofdgerechten

Boerderijkip van het spit met gekonfijte aardappeltjes, ratatouille en saus van eekhoortjesbrood

Licht gegrilde zeebaarsfilet met brandade, gesmoorde prei en paprika-basilicumcoulis

Pompoenrisotto met morilles, truffelschuim en winterpostelein

#### Nagerechten

Warm chocoladetaartje met een lopende vulling, pistachecrunch en bananenroomijs

Smeuïge citroentaart met meringue en cassissorbet

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle (supplement 3,50)

### **Driegangen menu deluxe 49,50**

#### Voorgerechten

Salade niçoise met dungseden verse tonijn

Gebakken eendenlever met appelcompote, brioche en siroop van Aceto Balsamico

#### Hoofdgerechten

Tournedos van ossenhaas met pommes mousseline, spinazie, gebakken bundelzwammen en maderajus

Halve kreeft van de plancha met mayonaise van kreeft, Little Gem en frites

#### Nagerechten

Warm chocoladetaartje met een lopende vulling, pistachecrunch en bananenroomijs

Smeuïge citroentaart met meringue en cassissorbet

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle

### **Vijfgangen proeverij menu 49,50**

Dungesneden licht gerookte zalm met Hollandse garnalen en avocadocrème

Licht gegrilde zeebaarsfilet met brandade, gesmoorde prei en paprika-basilicumcoulis

Pompoenrisotto met morilles, truffelschuim en winterpostelein

Rood gebraden bavette met ratatouille, aardappelmousseline, gekonfijte aardappel en saus van maderajus

Ile flottante: luchtig eiwit drijvend in crème à l'anglaise