

Menu's:

Bovenbram

Caesar salade met foccacia croutons, Parmezaanse kaaskrullen, gebakken spekjes en gegrilde ingemaakte groenten (voor vega zonder spekjes mogelijk)
Tamme eendeborst met aardappelmouseline, verse bosbessensaus en roomgekookte asperges
Creme bruleé van bailey's en bourbon vanille en straciatella ijs
€ 34,00

Onderbram

Carraccio van verse tonijn met een anti baisse met limoen tomaat concasseé en chips van truffelaardappel
Ierse runder tournedos met rodewijn coulis, seizoensgroenten en rösti pannekoekje
Caramel balsamico taartje geserveerd met een pure brownie en vanille ijs
€36,00

Binnenkluis

Marbré van serranoham en eendenlever met een salade van rucola en krokante surdesem flakes
Gegrilde zeebaarsfilé met in knoflookolie gebakken wilde spinazie met een beure blanc van mini kappertjes en Italiaanse ovenaardappels
Kasplank van Hollandse en Europese kazen met garnituur van mini broodjes en geserveerd met een glaasje rode port
€ 35,00

Buitenkluis

Tartaartje van gebakken gravdax met honinggezoete mosterdsaus op een canapé van foccacia
Tandoori stijl gemarineerde lamsfilé met basmati rijst en een gebakken groente mix van rode ui, paprika en snijbonen, geserveerd met een yogurt mint saus
Panna Cota met in crème framboise gemarineerde rode bosvruchten en kletskep
€ 35,00

Fok

Taartje van gerookte kipfilet, knapperig ontbijtpek, kappertjes, avocado en hart van cranberrycompôte met een pittige salade van rucola en pijnboompitten
Crispy pastetje van garnalen en een pittige chili- gembersaus
Tournedos met gefrituurde zoete uienringen met verse primeuren en aardappeltaart, geserveerd met een Cognac pepersaus
Chocolade bomb gemaakt van Grand Marnier en verse frambozen
€ 41,00

Mars

Tartaar van verse tonijn, met kappertjes en ui, geserveerd op een wakame salade en wasabi mayonaise

Mini garnalen kroketje op een canapé geserveerd

Kalfsentrecôte met gevulde reuze champignon en tomatenjus afgemaakt met gefrituurde basilicumblaadjes

Profiterole gevuld met slagroom en hazelnoot chocolade saus

€ 44,00

Dekzwabber

Gamba's pil pil (warme gamba's in olijfolie gebakken met limoen, tomaat, knoflook en koriander. Wordt geserveerd met Turks pide brood

Knolselderij cremesoep met uitgebakken coppa di parma

Gegrilde boeuf blonde met een compôte van witlof, rode wijn en pepersaus. Met aardappeltaart en primeuren

Cappucino van donker chocolade-ijs, kokosroom en ameretti koekjes

€ 44,00

Grootzeil

Dit menu kan ook worden geserveerd als een zogeheten walking diner, hier worden de gerechten inplaats van uitgeserveerd aan tafel voor het merendeel in de salon onder het oog van de gasten bereidt door onze chefkok. De gerechten worden daarna in de vorm van een staande receptie geserveerd op kleine bordjes

Verse kreeft met een salade van selerie appel en roommayonaise

Cappucinno van wild bouillon met bospaddestoelen en gerookte herteham

Gebakken kalfszwezerik met grove appelcider mosterd saus met gedroogde ontbijtkoek

Frisse spoom met champagne en limoensorbet

Gegrilde Dorade met coquille, gewokte spinazie en truffelhollandaise

Kalfstournedos met truffelaardappel, seizoensgroenten en Dordogne champignons en portjus

Mascarpone met stoofpeer, anijs sorbet en chocolade krullen

€ 85,00

Klein walking diner

Hetzelfde als boven beschreven voor een minder budget, de kreeft en zwezerik alsmede de spoom worden weggelaten

€ 47.00

Kleine buffetten

Hollands glorie

Boerenkool met rookworst, zuurkool met zuurkoolspek, rode kool met appeltjes en sukadelapjes, geserveerd met hun eigen jus.

€19.10

Batavia

Saté ajam, babi, garnalen en vis met een garnituur van gebakken uitjes, atjar, seroendeng, kokos, komkommer salade, div sambals en thaise pandam rijst, verse ananas, rengdan, Sambal Goreng en boontjes, geserveerd met stokbrood.

€ 20.80

Mediterraan

Spaanse Chorizo en kikkererwten soep met Aioli. Penne regata met verse Vongole. Lasagne Bolognese met groenten en rundvlees. Frisse salade van tomaat, komkommer, ui en bieslook. Ciabatta en roomboter.

€ 21.10

Grilladas

Struisvogelbiefstuk , lendenbiefstuk, lamskotelet , kipsaté met pindasaus en krokant gegrilde Schotse zalmfilet. Salade met cherrytomaatjes, mozzarella en basilicum . Selderiesalade met sinaasappel en walnoten, wilde roculla en parmezaanse shavings. Griekse salade met Feta-kaas, gemarineerde olijven en tomaten. Gebakken krieltjes, molensteen breekbrood en kruidenboter. Al het vlees en vis wordt vergezeld door verschillende sausjes.

€ 26.40

Schippersdiner

Kapucijners met spek, uitjes, piccalilly en Amsterdamse uien. Gelderse beenham geglaceerd met Zaanse mosterd en honing op een warme koosalade met rozijnen en appel. gehaktbal op grootmoeders wijze geserveerd in eigen jus en bloemkool met een papje, krielaardappel. Gepocheerde pangafilet met spinazie in mosterdsaus. Hollandse haring op frisee sla met gehakte uitjes. Tomaat/komkommersalade met een kruidendressing. Aardappelsalade met kappertjes. Aardappelgratin en molensteenbrood

€ 25.40

VOC

Gepresenteerd op oosterse wijze. Kang Karee Kai, kip en aardappel in gele curry. Kai Pad King, kip met verse gember en Chinese kampernoelies. Pad Pak, knapperige taugé en Thaise bieslook in soyasaus. Satay Mu, Thaise varkenshaas saté met zoete soya. Kung phad met-mamuang, roergebakken garnalen met cashewnoten. Pad Prik Kang Plamuk, inktvis in chilisaus. Dajang Redang, rundvlees in pittige kokossaus. Pad Thai, noedelsgerecht met groenten, pinda's en ei. Khao Pad, gebakken rijst met groenten en ei.

€29.80

Luxe Buffetten (vanaf 28 gasten)

Grieksbuffet Dionysos

Tzatziki; Griekse yoghurtsaus met komkommer. Salade met Feta-kaas, gemarineerde olijven, paprika, komkommer, uienringen en tomaten. Griekse Artisjokhartensalade girosvlees met pittige kruiden. Biftéki; kruidige gehaktballetjes. Souvlákia; spiesjes van gemarineerd lamsvlees. Moussaka; in laagjes bereide ovenschotel van aardappel, gehakt en Aubergine met bechamelsaus. Kefalotyri; gegratineerde pangafilet met uientomatensaus. Gegrilde Mediterraanse groenten geserveerd met pide brood en griekse knoflook olie.

€ 28.80

Italiaansbuffet Firenze

Vitelle Tonato, carpaccio met truffeldressing. Prosciutto di Parma, Bresoala. Coppa di Parma, Caprese met mozzarella, tomaat en verse basilicum. bruschetta met crema di Artichokken, Tris di Verdure 3 soorten groente op siciliaanse wijze cebolla, aubergine en rode paprika Penne regata met verse Vongole en Scampi. Lasagne Bolognese. Ravioli met Peccorini kaas en tomatensaus. Seizoen groenten. Ciabatta brood

€ 34,00

Afgesloten zee

Op eikenhout gerookte paling. Beenham geserveerd met selleriesalade met sinaasappel en noten. Aardappelsalade met kappertjes. Gestoomde hele zalm met yogurt mayonaise. Boerenpaté met cornichons en witlofmarmelade. Volkoren vloerbrood met roomboter. Raasdonders met spek, ui en piccalilly. Gebakken pangafilet met mosterdsaus en aardappeltaart. Malse runderentrecôte met rode wijnsaus en sjalotjes, lamsfilé met rozemarijn, tijm en knoflook. Krielaardappeltjes met daarbij verse seizoensgroenten.

€ 36.40

Zeevaart wereld

Visterrine van zalm en kabeljauw. Hollandse haring op friséé salade met gehakte uitjes Huisgerookte Schotse zalm met mierikswortel. Japanse Sushi's, scampi, tonijn en zeewier. Kleine cocktail van grote garnalen met papaya. Ijs-berg salade met gorgonzola en knoflook-croustons. Salade van pomodori tomaat met mozzarella en verse basilicum. Marbré van gevogelte en eendenlever. Italiaanse Parmaham geserveerd met vruchten Chutney . Kalfsborst met tonijnmayonaise. Gebraden roastbeef met truffeljus. Gebraden Beouf Blonde met geconfijte bleekselderij in wijnsaus. Maiskip met oesterzwammen in vanillesaus. Gebakken scampi's in groene curry met kokosmelk en citroenblad. Gemengde seizoensgroenten, aardappeltaart, stokbrood en roomboter.

€ 56,00

Zuiderzee

Drie kleuren Visterrine. Hollandse haring op fris e salade met gehakte uitjes. Salade van Noorse garnalen met appel in een zachte mosterddressing. ‘Gravad Lax’ gemarineerde Noorse zalm met dillekruid. Fricandeau met een huisgemaakte waldorfsalade. Gebraden roastbeef geserveerd met truffeljus. Pastasalade met spekjes, pestodressing en gedroogde tomaten. Ijsberg salade met gorgonzola en knoflookcroutons. Stokbrood en roomboter. Aardappeltaart. Dorade filet met een anti baise van tomaat en kappertjes. Gebraden entrecote geserveerd met rode wijnsaus en Cebolla. Gemengde groene groenten.

€ 43.50