

MENU

ANNUAL DINNER regio Veluwezoom **vrijdag 24 januari 2025**

Voorgerecht:

- V1 Runder carpaccio met truffel crème, rucola en Parmezaanse kaas
- V2 Fris saladetaartje met runder pastrami en tomatensalsa
- V3 Soep van Pomodori tomaten met bosui (vegetarisch)

Hoofdgerecht:

- H1 Zeebaarsfilet uit de oven met bearnaisesaus
- H2 Kippendijfilet met een pittige saus van paprika
- H3 Tarte Tatin van zilver ui geserveerd met kruidenvinaigrette en rucola (vegetarisch)

Dessert:

- D1 Chocolade taartje met vanilleroomijs
- D2 Vanilleparfait met oreocrumble en een kletskep
- D3 Luchtige bavarois met bosvruchtencompote en munt