D'N INGEL

VRIJTHOF DINERARRANGEMENT

OPTIE 1 - VLEES

Voorgerecht

Salade met krokant gebakken spekjes, uitjes en champignons met een dressing van balsamico

Hoofdgerecht

Limburgse hoenderfilet gevuld met een tapenade van truffel, geserveerd met een gevogelte jus

Dessert

Eton mess:
Fris dessert met vanille-ijs, rode vruchtencompote en meringue

OPTIE 2 - VIS

Voorgerecht

Frisse salade met Rode mul-filet, Saffraancrème en gebakken scampi, gegarneerd met knoflookcroutons

Hoofdgerecht

Filet van Noorse zalm uit de oven, geserveerd met een witte wijn-venkelsaus

Dessert

Chocolade heerlijkheid:
Mousse, brownie en chocoladeijs met gezouten karamelsaus

OPTIE 3 - VEGA

Voorgerecht

Licht pikante
Oosterse linzensoep

Hoofdgerecht

Zoetzuur stoofpotje van jackfruit met een frisse salade, frietjes en appelcompote

Dessert

Nougatparfait
met een crumble van hazelnootjes en karamelsaus