

MOMUS

VRIJTHOF DINERARRANGEMENT

OPTIE 1 - VLEES

Voorgerecht

Fijngesneden rundercarpaccio met pijnboom- en pompoenpitten, Parmezaanse kaas, rode ui, zongedroogde tomaatjes, Aceto en truffelolie

Hoofdgerecht

Kogelbiefstuk gegarneerd met groenten en rode wijnsaus

Dessert

Crème Brûlée van mokka op kapseldeeg en karamelsaus

OPTIE 2 - VIS

Voorgerecht

Gerookte zalm en forel met een mierikswortelcrème, rucola, rode ui, zongedroogde tomaatjes en kruidenolie

Hoofdgerecht

Vers gefileerde zalm op de huid gebakken gegarneerd met groenten en witte wijnsaus

Dessert

Crème Brûlée van mokka op kapseldeeg en karamelsaus

OPTIE 3 - VEGA

Voorgerecht

Caprese salade met een combinatie van tomaten en mozzarella

Hoofdgerecht

Vegetarisch gevulde wrap gegratineerd met kaas en gegarneerd met gefrituurde courgettebloem

Dessert

Crème Brûlée van mokka op kapseldeeg en karamelsaus