
VAN DONGE & DE ROO

STADION

Voorgerechten:

Op lage temperatuur gegaarde hertenbiefstuk aceto basamico dressing en Parmezaanse kaas

En

Rilette van zalm en makreel met crème fraîche en brioche toastje

En

Champignon gevuld met geitenkaas en uit de oven met gepofte paprika saus

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet gegaard in gerookte boter met gebakken paddenstoelen en jus van truffel

En

Krokante fish finger van tarbot met Hollandaise saus

En

Mini Duitse biefstuk op ragout van stoofvlees met tuinboontjes

Nagerechten:

Kaasplankje van 3 soorten kaas geserveerd met tomatenjam en walnoten brood

En

Crème brulee van bourbon vanille met een amandelkletskep