



## Menu-inspiratie

Wat leuk dat je geïnteresseerd bent in wat ik doe! Hieronder vind je een aantal voorbeelden van menu's, maar de mogelijkheden zijn veel breder dan dit. Ik lever graag maatwerk. Samen kijken we naar jouw wensen en ik kom met een passend voorstel. Schroom dus niet om contact op te nemen

### Verloop van een diner aan huis

Een diner aan huis bestaat uit minimaal 3 gangen, maar 9 gangen daar draai ik mijn hand ook niet voor om. We starten het diner met een huisgebakken brood met verschillende smearsels. Daarbij serveer ik een amuse. Vervolgens serveer ik het afgesproken menu. Als afsluiter is er koffie met friandise. De prijs van een diner is maatwerk.

### Voorbeeldmenu's

#### Voorjaarsmenu driegangen

€ 65,00

Steak tartaar / truffel / oude kaas

~

Lam / asperge / aardappel / tijm

~

Rabarber / limoenijs / sabayon

#### Voorjaarsmenu viergangen

€ 70,00

Tulp van lasagne / kip / champignons

~

Spinaziesoep / coquille

~

Tournedos van stoof omwikkeld met spek / asperges / truffelaardappel

~

Chocobowl / aardbeien / hangop



### **Zomermenu viergangen**

€ 80,00

Rouleaux van kip / couscous / oude kaas

~

Kabeljauw / knolselderij / hazelnoot

~

Rundersukade / pastinaak / venkel / truffelaardappel

~

Witte chocolade / kokos / yuzu / tropisch fruit

### **Wildmenu vijfgangen**

€ 95,00

Carpaccio van wild zwijn / truffel / kruiden

~

Risotto / paddenstoelen / oude kaas

~

Hert / rode kool / spruit / aardappel / stoofpeer

~

Diverse soorten kaas

~

Ravioli van marsepein / braam / blanc manger

### **Voorjaarsmenu vijfgangen**

€ 80,00

Panacotta knoflook / shi i take / paling

~

Chiogga biet 2 bereidingen / gepocheerd ei / oude kaas / vadouvan

~

Groentebouillon / room / madeira

~

Kabeljauw / asperge / aardappel / beurre blanc

~

Aardbeien / basilicum / aceto balsamico



## Najaarsmenu viergangen

€ 80,00

Geitenkaas / spruit / biet

~

Rode mul / knolselderij / venkel / groene kruiden

~

Kalfssukade / stampot ijsbergsla / paddenstoelen / mosterd

~

Appel / mascarpone / caramel

## Themadiners

Wil je het jezelf makkelijk maken, dan lever ik ook themadiners. Denk aan: Spaans, Amerikaans, Italiaans, Wild, Vis, Wijn spijs of bijvoorbeeld Whisky.

Ook voor deze themadiners gebruik ik lokale producten. Wat dacht je van een heerlijke pancetta en coppa (van 'de goed gevulde') en smeuge geitencamembert (van 'de Brömmels'). In de Achterhoek hebben we het allemaal!

