



CAFÉ-ZALENCENTRUM

# Marktzicht

PRINSENBEEK

# GERECHTEN



## GERECHTENKAART

### Voorgerechten

#### Koud

#### Vleesgerechten

Carpaccio van rund geserveerd met frisse salade, Grana Padano en een balsamico dressing

Galia meloen vergezeld met dun gesneden Ardennerham

Tartaar van diamanthaas met Black tiger scampi's en pesto basilicum

Vitello Tonnato, langzaam gegaard kalfsvlees, besmeerd met tonijnmayonaise en kappertjes

Luxe cocktail van gemarineerde stukjes kip, partjes ananas en pijnboompitjes gedrapeerd op frisse sla

#### Visgerechten

Carpaccio van gerookte Schotse zalm met scampi's, truffelmayonaise en frisse salade

Luxe zalmtaartje met avocadomousse, kappertjes, ui en wasabimayonaise

Carpaccio van tonijn met kaltsmayonaise, kappertje en Grana Padano

Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus en een salade

#### Vegetarisch gerechten

Vegetarische quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en Grana Padano

Burrata met pesto basilicum, rucola, verse basilicum, amor tomaatjes en pijnboompitten



**Warm****Vleesgerecht**

Bladerdeegbakje gevuld met een zachte kip-champignon pastei en afgemaakt met een takje kervel

**Visgerechten**

Duo van tongscharrolletjes gevuld met zalm en gedecoreerd met Stellendamse garnalensaus

**Vegetarisch gerecht**

Salade met gefrituurde brie overgoten met een honing-appel saus en fijne kruiden

**Soepen**

Heldere runderbouillon geserveerd met verse groenten

Gebonden tomatensoep gegarneerd met knoflook croutons

Venkelsoep met gerookte zalm of kip-reepjes

Licht gebonden champignoncrème soep afgewerkt met fijn gesneden bieslook

Portugese ossenstaartsoep met een brunoise van wortel, Knolselderij en een scheutje Madeira

Gebonden graanmosterdsoup met een garnituur van gerookte zalm

Overheerlijke romige aspergesoep met garnituur en achterham (seizoensgebonden, mei t/m juni)

Roomsoep van suikermais met een spiesje van rivierkreeftjes

**Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met kruidenboter en versgebakken stokbrood.**



## Hoofdgerechten

### Vleesgerechten

Gegrilde botermalse tournedos(180gr) met een overheerlijke stroganoffsaus

Gebakken varkensmedaillons in een zacht romige bruine pepersaus

Maiskip gevuld met paddestoelencreme geserveerd in een zachte Dragonsaus

Parelhoen gevuld met suikermais

Mixed grill bestaande uit kipfilet, varkenshaas en rundertartaar vergezeld met koude BBQ- en knoflooksaus

Op schaal geserveerde rosé gebraden runder- & varkenshaas geserveerd met twee sauzen naar keuze

Schnitzel met preiselbeeren, citroen en gegrilde groenten

### Visgerechten

Goudbruin gebakken zalmoot overgoten met een zachte vissaus en afgewerkt met een partje limoen

Kabeljauw op de huid gebakken met een heerlijke vissaus

Tongrolletjes met kreeftsaus en zachte aardappelpuree

Zeebaars-filets, 2 stuks, met rode salsa

Italiaans vispotje met gegrilde groenten

### Vegetarisch gerechten

Raviolini gevuld met ricotta en spinazie met kastanjechampignons, rucola, courgette, truffelolie en Grana Padano

Risotto verde met een champignon mix, groene asperges, rucola en Provolone Dolce

**Indien anders vermeld worden onze hoofdgerechten op bord uitgeserveerd en gepresenteerd met een bijpassend groente- en aardappelgarnituur.**



## Dessert

Coupe met vanille ijs, verse fruitsalade en slagroom

Chocolademousse afgewerkt met vanillesaus en een takje mint

Traditionele dame-blanche met slagroom

Panna Cotta met rood fruit en slagroom

Creme Brulee met kaneelijs en slagroom

Verwennerij van desserts bestaande uit meerdere mini desserts

Huisgemaakt brownie met vanille-ijs, caramelsaus en slagroom

Huisgemaakte tiramisu

Italiaanse cheesecake met cantuccini en Limoncello



## Dessert Buffet

Om uw buffet of diner op exclusieve wijze af te sluiten bieden wij u het Dessert Buffet, dat geheel naar eigen wensen kan worden samengesteld. Dit dessert wordt op stijlvolle wijze in buffetvorm gepresenteerd, al dan niet spectaculair afhankelijk van de samenstelling van het buffet. De prijzen die achter de gerechten staan vermeld zijn per persoon.

- Mini dessert parade met Italiaanse mini desserts 3 p.p.
- Vesuvius:  
Ijsberg met een kapsel van eiwit geserveerd met warme aardbeiensaus, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
- Diverse soorten bavarois:  
keuze uit diverse smaken; ananas, aardbei & chocolade
- Verse fruit salade:  
samenstelling van diverse vruchten

