

# Marktzicht

PRINSENBEEK



# GERECHTEN



## GERECHTENKAART

### Voorgerechten

#### Koud

#### Vleesgerechten

Carpaccio van rund geserveerd met frisse salade, Grana Padano en truffelmayonaise

Carpaccio van parmaham met galiameloen

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

Vitello tonnato; langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

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

#### Visgerechten

Carpaccio van gerookte zalmfilet met scampi's, mosterd-dillesaus en sla

Luxe zalmtaartje met avocadomousse, ui en Japanse mayonaise

Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus en een salade

Gebakken scampi's in knoflookolie

Gegrilde coquilles met erwten-muntpuree en gedroogde ham

#### Vegetarisch gerechten

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

Mini geitenkaas kroketje op tartaar van biet met bramendressing

Burrata met pesto basilicum, rucola, pomodori tomaatjes en pijnboompitten



**Soepen**

Heldere runderbouillon geserveerd met verse groenten

Pomodorisoep met crème fraîche en knoflook croutons

Romige courgettesoep met gerookte zalmfilet of gerookte kipfilet

Licht gebonden champignoncrème soep met verse kruiden

Gebonden kerriesoep met groene appel

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

Geroosterde pompoensoep met gepofte knoflook  
(seizoensgebonden, oktober t/m februari)

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



## Hoofdgerechten

### Pasta gerechten

Pasta Carbonara op traditionele wijze

Pasta Chianti

Penne met pesto rosso, verse blad spinazie, vispotje en Old Amsterdam

Lasagne

Vlees, vis of vegetarisch

### Vleesgerechten

Gegrilde botermalse tournedos met kruidenboter, peperroomsaus of truffelsaus

Gebakken varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Gemarineerde halve kip

Rouleau van parelhoender met een tijmjus

Schnitzel met preiselbeeren, citroen en gegrilde groenten

Gegrilde kipsaté met gebakken uitjes, kroepoek en atjar

### Visgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met een zachte witte wijnsaus

Gebakken sliptong met remouladesaus en citroen

Zeebaars-filets, 2 stuks, met rode salsa

Vispotje met een zachte witte wijnsaus



**Vegetarisch gerechten**

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

Risotto verde met gegrilde groente, rucola en Provolone Dolce

Vegetarische burger op een briochebun met rucola, tomaat, avocado en truffelmayonaise

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



## Dessert

Coupe met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom

Verwennerij van desserts bestaande uit meerdere mini desserts

Huisgemaakte brownie met vanille-ijs, karamelsaus en slagroom

Huisgemaakte tiramisu

Warme appelloempia met walnotenijs en slagroom



## 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
- Ijscokar:  
Keuze uit 4 soorten vers Italiaans schepijs geserveerd op een hoorntje of bakje met 3 soorten dips 2 bollen p.p.
- Verse fruitsalade:  
Samenstelling van diverse vruchten

