



KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHÉ

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Menu's van het seizoen

1 december tot 1 maart

Onze chef-kok Arthur Taggenbrock en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecteren. Ze koken met passie en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn.

Wij hebben twee aantrekkelijk geprijsde menu's samengesteld voor het komende seizoen. Aan u de keuze: Menu A of menu B. 3 gangen of 4 gangen. U kunt ook de gerechten van menu A en menu B naar eigen inzicht combineren tot uw eigen 3- of 4 gangenmenu. Zolang het maar één en hetzelfde menu wordt voor alle gasten. *

Menu A

Wildpaté / eikenbladsla / walnoten / vijgen / aceto vinaigrette

Boudin van Livar varken / groene kool / appel / ahorn siroop / shiso purper

Kabeljauw / wortelstroop / selderij / prei / Vannamei garnaal

Wentelteefjes van Fries suikerbrood / amarenekersen / kaneel roomijs / merengue

Menu B

Tartaar van zeebaars / rode biet / kappertjes / frisee sla / geconfijte aardappel

Snoekbaars van de grill / tarte tartain van paprika / knoflook / kruidensla

Hertensukade / rode kool / knolselderij / kastanje champignons / rode port / pruimen

Parfait van studentenhaver / gedroogde abrikoos / amandel / vanille hangop

3 gangen menu

€ 47,50

4 gangen menu

€ 57,50

**Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten. Wij koken een passend alternatief voor deze gasten.*