



## LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

### Menu's van het seizoen

1 december tot 1 maart

Onze chef-kok Jeffrey van Leusden 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

Steak tartaar van hert / mousse van eendenlever / gebrande zilverui / dooier

Gegrilde coquille / knolselderij / vanille olie / hazelnoot

Lende van wildzwijn / winterse groenten / pommes dauphine met amandel / jus jeneverbes

Crème brulee van epoise kaas / nougat van roomkaas

#### Menu B

Bavarois van gerookte paling / structuren van biet / champagne gelei

Roodpoot patrijs / compote van kweekpeer / eigen jus

Snoekbaars op de huid / gekonfijte zuurkool / pastinaak

Bereidingen van bloedsinaasappel / witte chocolade / gekarameliseerde popcorn

**3 gangen menu**

**€ 49,50**

**4 gangen menu**

**€ 54,50**

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