



# PAASMENU

## 3 verrassende amuses

*macaron met zuivere ganzenleverpastei · garnalencocktailtje ·  
ovenhapje zalm*

&

**tomatensoep of aspergesoep**

&

**vispannetje deluxe**

*met bladerdeegje*

of

**carpaccio van ons eigen Wit Blauw**

*met parmigiano, groene pesto, zongedroogde tomaatjes,  
rucola en balsamicodressing*

&

**gevulde parelhoenfilets**

*en z'n groentengarnituur + kroketjes*

of

**lamskroontje in een licht kruidensausje**

*en z'n groentengarnituur + kroketjes*

&

**speciaal ontworpen paasdessert**

*door onze top patissiers*

**€ 48,95 / persoon**

## PAASBOX (2 PERS.)

**Spaanse / Italiaanse charcuterie · Macaron foie gras**  
**Schaaltje gerookte zalm · Schaaltje vitello · Bruchetta's**  
**Quiche gerookte bacon · Ovenpannetje visschotelkje kabeljauw**  
**Ovenpannetje Sint Jacobsnootje**  
**Pastagerecht scampi – roze pepersaus**  
**Stoofpotje van paaslammetjes met lentegroentjes**  
**Aardappelgratin · Varkenswangetjes glorius met ratatouille**  
**Dessert (box met 6 mini gebakjes)**

**€ 89 / box**

# TAPASSCHOTEL 'PASEN' (2 PERS.)

**Gerookte eendenborst** (*mango*)

**Lentepastei** (*chutney van framboos / rood fruit*)

**Tartare Wit Blauw** (*pesto groene kruiden / parmesan*)

**Geitenkaasje** (*geitenkaas / rood fruit*)

**Parelcouscous Zalm** (*groene pesto / parmesan crackers*)

**Vitello Tonato** (*kappers / rode ajuin*)

**€ 42 / schotel**

## PAASBUFFET

Huisgemaakte foie gras · carpaccio van verse rundsfilet · tomaat met verse grijze garnalen · beenhesp met asperges · gebakken Wit Blauw · pastrami · tomaat mozzarella · gepocheerde zalm · gerookte zalm · gerookte heilbot · gevuld eitje · gerookte forel · groentjes · sausjes · aardappelsla

**€ 41,95 / pers.**

## ITALIAANS BUFFET 'PASEN'

Vitello tonato · gerookte zalm · parma met meloen · tomaat mozzarella · rundscarpaccio · kipcarpaccio · pastrami · olijfjes · zongedroogde tomaatjes · ansjovis · scampi mozzarella salade · pastasalade

**€ 37,95 / pers.**



