



# b

## Groepenu @ DE BLANKEHOEVE

# Diner buffet

De Blankehoeve is uitermate geschikt voor groepen. Voor grote groepen kan het wenselijk zijn het diner in buffetvorm te genieten. Het diner wordt geplaatst in het restaurant en gasten kunnen naar believen genieten van de diverse keuzes. Dit is mogelijk in verschillende gangen.

### BASIS

€ 23,50 pp

- Rustiek brood met tapenade en kruidenboter
- Soep van de dag
- Zachte Rundersucade met eigen jus
- Varkenshaas medaillons in roomsaus, spekjes en champignons
- Gepocheerde tongfilet met romige witte wijn saus
- Twee soorten aardappelgarnituur (frites, gratin etc.)
- Twee soorten salades

### LUXE

€ 27,50 pp

- Rustiek brood met tapenade en kruidenboter
- Soep van de dag
- Bruchetta's met tomatensalsa, gerookte meerval en zalmfilet
- Serranoham, Coppa di Parma
- Filet Mignon met Stroganoff saus
- Roodbaarsfilet met saus van citroengras en limoen
- Stoofschotel afhankelijk van het seizoen
- Twee soorten aardappelgarnituur (gratin, gebakken aardappelen of frites)
- Huisgemaakte huzarensalade en zalmsalade
- Twee soorten warme groente van het seizoen

## DELUXE

€ 34,75 pp

- Rustiek brood met tapenade en kruidenboter
- Gravad Lax, Vitello Tonato, salade van Nagelhout met rode wijn siroop
- Rosbief, met krachtige jus de veaux
- Varkenshaas medaillons met seranoham en roomsaus
- Kipfilet met vruchten in kerriesaus
- Kabeljauw filet met kruidenkorst en witte wijn saus
- Drie soorten aardappelgarnituur (gratin, gebakken aardappelen en frites)
- Huisgemaakte huzaren en zalm salade
- Twee soorten warme groente van het seizoen

\* Voor de vegetariërs wordt er een apart menu samengesteld door onze chef

\*\* De invulling van de buffetten zijn onder voorbehoud en kan verschillen. De gerechten zullen wel altijd vergelijkbaar zijn.

## DESSERT BUFFET LOS BIJ TE BESTELLEN

€ 6,50 pp

*(hoeveelheden afhankelijk van het aantal personen)*

- Tiramisu met cacao, mascarpone, Amaretto en lange vingers.
- Bavarois van bosvruchten met aardbeien saus
- Trifle met cookie dough, frambozen en mousse van witte chocolade
- Vers fruit
- Citroentaart met merengue