

Menu samenstellen

Vanaf 12 personen. (vooraf te bespreken).

3-gangenmenu € 24,00 per persoon. (= gelijk aan halfpension)

4-gangenmenu € 29,00 per persoon. (meerprijs t.o.v. halfpension: € 5,00)

5-gangenmenu € 34,00 per persoon. (meerprijs t.o.v. halfpension: € 10,00)

Stel zelf uw menu samen. Kies uit voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten en nagerechten en stel uw 3-, 4-, of 5-gangenmenu samen.

Voorgerechten

Voorgerechten

- Terrine van Texelse kazen en Pedro Ximenez met compote van appel, peer & rode ui.
- Carpaccio van runderlende met antipasta met Shi Take, truffelolie & Grana Padano kaas.
- Graved Lachs met salsa & limoen-basilicum vinaigrette.
- Proeverij van 3 seizoensvoorgerechtjes.

Soepen

- Seizoens-soep
- Aardappelsoep met gerookte zalm
- Mosterdsoep met spekjes & prei
- Pompoensoep met sherry

Tussengerechten

- Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw met wortelcreme & limoen-basilicum vinaigrette.
- In Texelse Skuumkoppe gestoofde kalfssucade met groene groente salade & citroenpeper.
- Lasagne met paddestoelen & lamsgehakt. (ook vegetarisch mogelijk zonder lamsgehakt)
- Ravioli gevuld met eekhoortjesbrood, gebakken paddestoelen, truffelolie, Grana Padano & Rucola.

- Granité van watermeloen.
- Granité van groene thee met citroen en verse munt.
- Granité van rood fruit.
- Sroom van mousserende wijn met bolletje citroen sorbetijs
- Sroom van mousserende wijn met bolletje mango sorbetijs
- Sroom van mousserende wijn met bolletje cassis sorbetijs

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met de volgende bijlagen: 2 soorten warme groente, aardappelnutrituur en salade.

Vlees

- Gebakken lende van weiderund met bordelaisesaus en aardappelcreme.
- In Texelse skuunkoppe gestoofde kalfssucade met ravioli gevuld met eekhoorn-tjesbrood, paddestoelen, truffelolie en Grana Padano kaas.
- Lams duo – lamsracks en een lamscurry geserveerd met geroerbakte courgette & bosui.
- Ibérico procureur, langzaam gegaard en geserveerd met truffelboter en ratatouille.
- Poulet Noir met citrus-honingsaus geserveerd met verse pasta met tuinkruiden.

Vis

- Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw met beurre blanc en aardappel-peterseliecreme.
- Gegrilde botervis met paddestoelen en jus de veau.
- Gebakken heilbotfilet met een dakje van Coppa di Parma, pastinaakcreme en limoen-basilicum vinaigrette.
- Gebakken zalmfilet met salsa, mosterddressing en een zoet-zure salade.

Vegetarisch

- Paddestoelen proeverij.
- Diverse gevulde groenten.

Nagerechten

- Chocolade dessert met chocolade brownie, taartje van pure chocolade en tesselschade, witte chocolade-creme en chocolade-ijs.
- Fruit dessert met mangotaartje, gedroogde ananas, citruscompote & passievruchten-sorbetijs.
- Cheesecake met balsamico-stroop en aardbeien (buiten seizoen peer i.p.v. aardbeien).
- Ijscoupe met 3 soorten ijs, vers fruit & zoet koekje.
- Kaasplateau met 4 soorten kaas, walnoten, honing & kletzenbrood.