



WIJNFORT

# zomer-arrangement

## LUXE BARBECUE

Ontvangst met amuses:

Oesters

We serveren u diverse soorten oesters op verschillende wijze bereid

En croûte zeewolf met saffraan

En croûte ossenhaas met een pittige pesto

Visgerechten van de grill;

Halve kreeft met rouille

Gamba's met gember

Papillote van kabeljauw

Vleesgerechten van de grill:

Spies van Ierse ossenhaas met kruidenolie

Lamsrack met thijm en knoflook

Saté van parelhoender met curry

Salades:

Avocadosalsa met garnalen

Salade van asperges met gedroogde ham

Gemarineerde groentes (champignons, courgette, tomaten)

Tomaten-komkommersalade met rode ui

Diverse soorten brood met onder andere, Zuurdesem, focaccia en oerbroden

3 soorten olijfolie, boter en diverse sausjes

Dessert:

Sorbet met diverse ijssoorten en vers fruit

Wijnbar met diverse soorten witte, mousserende en rosé wijnen uit verscheidene landen onder begeleiding van een van onze sommeliers.

Wij schenken alle dranken excl. Buitenlands gedistilleerd.

Prijs € 80,00 op basis van 4 uur



## BARBECUE

Wij verzorgen een barbecue op het dakterras met:

Tapas op tafel:

Vers gesneden huisgerookte zalm

Zuid Europese hamsoorten

Auberginepasta, tapenade van zongedroogde tomaten

Avocado met garnaltjes

Gemarineerde groenten (o.a. champignons, courgette, tomaten)

Gegrilde paprika met vinaigrette van basilicum

Broodtafel met diverse broodsoorten met zeezout en olijfolie

Warme gerechten a la minute bereid:

Spiesjes met gemarineerde gamba's in kruidenolie

Tonijn met wasabimayonaise

Lamsfilet met citroen en koriander

Maiskipilet met gember en knoflook

Een en ander wordt aangevuld met frisse zomersalades en diverse sausjes

Wij schenken alle dranken excl. Buitenlands gedistilleerd.

Prijs € 57,50 op basis van 4 uur