



# HET HEERENHUIS

## Menusuggesties

Vanaf 10 personen

### Menu 1

€ 23,95 per persoon

#### Voorgerechten

Huisgemaakte Groninger mosterdsoep

Huisgemaakte soep van de dag

*Het voorgerecht wordt geserveerd met brood en verschillende smearsels.*

#### Hoofdgerechten

Vis van de dag met seizoensgroenten

Runderstoofpotje,gegratineerd met kaas en aardappelpuree

Gevulde Paprika met o.a. linzen, paddestoelen, geroosterde pistache nootjes en gepofte quinoa (vegetarisch)

HeerenSaté, malse kip van de grill met satésaus en atjar

*Het hoofdgerecht wordt geserveerd met een rijkelijk gevulde salade, verse frieten en eigen stijl mayonaise.*

#### Nagerecht (uitgeserveerd)

Huisgemaakte cheesecake met ijs

### Menu 2

€ 26,- per persoon

#### Voorgerechten

Rundercarpaccio met parmezaan snippers, pijnboompitjes en balsamicostroop

Huisgerookte zalmfilet

Salade van rode biet met geitenkaas en noten (vegetarisch)

*Het voorgerecht wordt geserveerd met brood en verschillende smearsels.*

#### Hoofdgerechten

Vis van de dag met seizoensgroenten

Runderstoofpotje,gegratineerd met kaas en aardappelpuree

Gevulde Paprika met o.a. linzen, paddestoelen, geroosterde pistache nootjes en gepofte quinoa (vegetarisch)

HeerenSaté, malse kip van de grill met satésaus en atjar

*Het hoofdgerecht wordt geserveerd met een rijkelijk gevulde salade, verse frieten en eigen stijl mayonaise.*

#### Nagerechten

Huisgemaakte cheesecake met ijs

Trio van chocolade, drie bereidingen van chocolade met gezouten karamelsaus

# HET HEERENHUIS



## Menu 3

€ 28,95 per persoon

### Voorgerechten

Rundercarpaccio met parmezaan snippers,  
pijnboompitjes en balsamicostroop

Huisgerookte zalmfilet

Gegratineerde geitenkaas (vegetarisch)

Salade van Pulled Pork

*Het voorgerecht wordt geserveerd met brood en  
verschillende smeersels.*

### Hoofdgerechten

Malse steak béarnaise met seizoensgroenten

Varkensmedaillons omwikkeld met spek, met een  
rozemarijnsaus

Vis van de dag met seizoensgroenten

Gevulde Paprika met o.a. linzen, paddestoelen,  
geroosterde pistache nootjes en gepofte quinoa  
(vegetarisch)

HeerenSaté, malse kip van de grill met satésaus en  
atjar

*Het hoofdgerecht wordt geserveerd met een rijkelijk  
gevulde salade, verse frieten en eigen stijl mayonaise.*

### Nagerechten

Trio van chocolade, drie bereidingen van chocolade met  
gezouten karamelsaus

Trifle  
dessert opgebouwd in laagjes met seizoen fruit, hangop  
crème en merengue

## Menu 4

€ 35,- per persoon

### Amuse

Bruschetta met tomaat, knoflook & basilicum

### Voorgerecht

Rundercarpaccio met parmezaan snippers,  
pijnboompitjes en balsamicostroop

Mini-moussaka (vegetarisch)

*Het voorgerecht wordt geserveerd met brood en  
verschillende smeersels.*

### Tussengerecht

Kruidige seizoensbouillon

### Hoofdgerechten

Malse Ossenhaas met seizoensgroenten

Vis van de dag met seizoensgroenten

Risotto met paddestoelen en een krokantje van  
pompoenpitten (vegetarisch)

*Het hoofdgerecht wordt geserveerd met een rijkelijk  
gevulde salade, verse frieten en eigen stijl mayonaise.*

### Nagerechten

Trio van chocolade, drie bereidingen van chocolade met  
gezouten karamelsaus

Trifle  
dessert opgebouwd in laagjes met seizoen fruit, hangop  
crème en merengue