

# Feestdagen menu



HOTEL SCHIPHOL A4



## Voorgerechten

- Carpaccio -

Rundercarpaccio | Rucola | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | zongedroogde tomaat

- Geitenkaas salade -

Babyspinazie | walnoten | appel | honingmosterd dressing **V**

- Vitello Tonnato -

Tonijn | mayonaise | kappertjes | rucola

- Luxe visschotel -

Gerookte zalm | paling | Hollandse garnalen | ijsberg sla | cocktailsaus

- Beef tataki -

Dungesneden ossenhaas | sesam | gefrituurde uitjes | lente-ui | ijsberg sla | ponzusaus

## Tussengerechten

- Coquilles -

Champagneschuim | zeekraal

- Zwezerik -

Courgette | honing-whiskysaus

- Gamba's -

Knoflookolie | wok-groente

- Thaise kokossoep -

Groentes | gember | citroengras | chilipeper | ui | oesterzwammen | koriander **V**

## Hoofdgerechten

- Tournedos -

Eendenlever | Bordelaise saus

- Kabeljauw -

Tomaat | venkel | mosterd saus

- Middel Tong -

Hollandaise saus of warm fruit

- Herten filet -

Bos paddenstoelen | kastanjes | rode wijn portsaus

- Kalfsentrecote -

Krokante plakjes Iberico ham | honing-whisky saus

- Tajine -

Verschillende groentes | amandelen | couscous **V**

- Groente Wellington -

Verschillende groentes | korstdeeg **V**

*\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.*

## Desserts

- Kaasplankje -

D'affinois bleu (fr) | Doruvel (nl) | Manchego 9 maanden (sp) | schaap Kornblume (den)

- Grand dessert -

Zoetigheden | ijs | fruit

- Koffie & Friandises -

Koffie / thee / cappuccino /espresso