

Hof te Rhode



ZONDAG 20 NOVEMBER 2022

Aperitief om 12 uur

Bubbels - streekbierkje - mocktail

Creatieve amuses

Menu om 12.30 uur

Krokant gebakken Sint-Jacobsvrucht met gehakt van schaaldieren,
soepje van muskaatpompoen, Beluga linzen en een schuimpje van Grana Padano

-

Tournedos van ree met Breydelpastrami,
amandelpolenta met koningsoesterzwam, crème van pastinaak,
zoete aardappel en pepersaus met wijnpeertjes

Dessertenbuffet

Hof te Rhodes ijsroomkarretje met fruitsalade geparfumeerd met kirsch en sausjes

Flensjesbar met fruitgarnituren, marmelades en bloemensiroopjes

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

-

Koffiebar

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - waters op tafel