

♥ Valentijnsmenu ♥



Amuse & Hapjes

Bisque van garnalen
Gravad lax – gemarineerde zalm
Scampi met salsa van mango



Voorgerecht

Carpaccio van coquilles
of Tataki van tonijn met verfijnde garnituur



Hoofdgerecht

Parelhoen – seizoensgroenten – gratin of kroketten
of Gebakken skrei – tomaat – zeekraal – prei – zachte aardappelpuree



Dessert

Creatie van witte chocolade – framboos & speculoos

NCS Catering