

Groepsdiner

Het Groene Paleis is ideaal voor een gezellig diner. Hierbij kunt u kiezen uit de menu's zoals hier beneden zijn weergegeven. Indien u andere wensen of ideeën heeft kunt u zich altijd laten verrassen door de creativiteit van onze chefs. Een groepsdiner is mogelijk vanaf 10 personen.

Menu 1 à € 30,95 per persoon

Voorgerecht: Ambachtelijk gerookte zalm (*Tzatziki, gekleurde tomaatjes en gepofte rijst*)

Hoofdgerecht: Hollandse steak (*Bearnaisesaus, groene groenten en huisgemaakte frieten*)

Dessert: Chocolade brownie met slagroom

Menu 2 à € 33,50 per persoon

Voorgerecht: Zalm tartaar – gerookte zalm – komkommer – gepofte rijst

Voorgerecht: Pulled pork – zoetzure groenten – crostini – mierikswortel mayonaise

Voorgerecht: Pittige bloemkool soep – krokante aardappel – dille olie

Hoofdgerecht: Gebakken dorade – groene linzen, paprika, prei, witte wijn saus

Hoofdgerecht: Hollandse rundersteak, roseval aardappel- pepersaus

Hoofdgerecht: Gnocchi – romige truffelsaus, peterselie – knolselderij

Dessert: Warm chocolade taartje- vanille ijs – chocolade saus

Dessert: Cheesecake met roodfruit en ijs

Uitbreidingen:

1. Wat dacht u van een **proeverij** van de bovengenoemde voorgerechten? Selecteer deze optie voor de gehele groep (geen meerprijs)
2. Upgrade het menu met een **Grand Dessert** van 5 dessert items voor de gehele groep (€ 5,- meerprijs)
3. Voeg een 4^e of 5^e gang toe aan uw diner (een tussengerechtje bijvoorbeeld een spoom (€6,-) of een extra dessert zoals kaasplankje (€9,-)

Losse prijzen van de gerechten:

Voorgerechten: € 9,95

Hoofdgerecht: € 19,00

Dessert: € 7,95

Menu 3

3-gangen menu voor € 39,95

4-gangen menu voor € 44,95

5-gangen menu voor € 49,95

Voorgerecht: Munt-doperwtensoepp met truffelroom

Voorgerecht: Ceviche van zeebaars met een schuim van limoen

Voorgerecht: Carpaccio van hert met een kruidensalade walnotenolie

Tussengerecht: Spoom van lychee-ijs

Hoofdgerecht: Hertenbiefstuk met notenkorst op zuurkoolpuree met een saus van bramen en port

Hoofdgerecht: Coq au Vin, klassiek bereid in rode wijnsaus met puree van zoete aardappel en kastanje

Hoofdgerecht: Ravioli gevuld met ricotta met een saus van bospaddenstoelen en truffel

Dessert: Proeverij van chocolade
