

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: Gerookte makreel salade met biet, veldsla & roggebrood

Hoofdgerecht: Bavette met bonne femme en jus

Dessert: Cheesecake met seizoensfruit en bosbessensaus

Menu 2 à € 33,50 per persoon

Voorgerecht: Huisgemaakte BBQ'D pulled pork met koriander, limoen, koolsla

Voorgerecht: Gerookte makreel salade met biet, veldsla & roggebrood

Voorgerecht: Klassieke uiensoep met kaascrouton

Hoofdgerecht: Bavette met bonne femme en jus

Hoofdgerecht: Zalm op Japanse wijze met gegrilde asperges, rijst en limoen

Hoofdgerecht: Romige polenta met geroosterde seizoengroenten en pecorinokrullen

Hoofdgerecht: Boerderij kip met bonne femme en geroosterde citroen

Dessert: Hemelse modder - Nederlandse chocolademousse met crème anglaise en amandel

Dessert: Cheesecake met seizoensfruit en bosbessensaus

**graag ontvangen wij uiterlijk 4 dagen voorafgaand het diner de menukeuzes en dieetwensen*

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: 45,50 per persoon

Voorgerecht: 3 oesters geserveerd met mignonette en citroen

Voorgerecht: Carpaccio van filet mignon, parmezaanse krullen en selderij

Starter: Salade van buffelmozzarella met heirloentomaatjes, extra vergine olijfolie, basilicum

Refresher: citroensorbet spoom

Hoofdgerecht: Ierse entrecôte met seizoensgroenten en groene pepersaus

Hoofdgerecht: Zalmfilet met kreeftensaus, gepocheerde asperges en baby-aardappelen

Hoofdgerecht: Risotto met bospaddenstoelen, truffel en parmezaanse kaas

Dessert: Chocoladelava cake met vanille-ijs en chocoladesaus

Dessert: Hollandse kaasplank, vijgenconfituur, geroosterd notenbrood

**graag ontvangen wij uiterlijk 4 dagen voorafgaand het diner de menukeuzes en dieetwensen*