



**De Heideroos**

Restaurant • Partycentrum • Catering  
Harderwijkerweg 28 • 6961 GE Eerbeek  
Tel. 0313-651253 • www.heideroos.nl  
E-mail: info@heideroos.nl  
K.v.K Apeldoorn nr.: 09079940  
BTW nr.: NL-193137665B01  
IBAN: NL43 RABO 0107 236176

# Meergangen-Diner Gezelschappen 2020

Wij serveren voor u en uw gasten een informeel **meergangen-diner**.  
Als starter een amuse van het huis met aansluitend een **4, 5 of 6 gangendiner**.  
Daarna eventueel afsluitend met koffie en bonbons.

De verschillende gangen worden informeel uitgeserveerd op kleine bordjes met bestek.

Hierdoor kunnen de gerechten overal genuttigd worden ongeacht waar de gasten zitten of staan.

Tussen de verschillende gerechtjes zit ca. 30 minuten.

De voor-, tussen- en nagerechten zijn voor het hele gezelschap hetzelfde, maar bij het hoofdgerecht is een keuze mogelijk.

Mochten bepaalde gasten een gerecht afslaan dan zal hiervoor een vervangend gerecht worden bereid.

Tevens zal natuurlijk rekening worden gehouden met wensen van vegetarische gasten of diëten.

## Prijzen:

- Voor het 4 gangen menu (+ amuse) berekenen wij € 37,50 per persoon.
  - Voor het 5 gangen menu (+ amuse) berekenen wij € 39,50 per persoon.
  - Voor het 6 gangen menu (+ amuse) berekenen wij € 41,50 per persoon.
- Deze prijzen zijn excl. koffie met bonbon en eventuele likeur of cognac

*Hieronder volgen suggesties van gerechtjes voor het diner waarbij wij samen met u de volgorde en het aantal gerechten bespreken.*

*Speciale wensen afwijkend van onderstaande lijst zijn bespreekbaar.*

# Assortiment gerechtjes 2020:

## Amusegerechtje:

Amuse van het huis.

## Voor- en tussengerechtjes:

**Alle gerechten met een \* zijn seizoen gebonden!!**

Diverse broodsoorten (gesneden) met kruidenboter en tomatentapenade.

Gebakken champignons in zachte knoflooksaus gegratineerd met Old Amsterdam.

Italiaanse Parmaham met stukjes Galiameloen.

Trio van hammen (gedroogde wildham, Parmaham, gerookte runderlende) met een salade van meloen en druif.

Klein kopje heldere paddenstoelenbouillon met een huisgemaakte soepstengel.

Klein kopje Italiaanse tomatensoep met een crostini.

Mini kalfscarpaccio met basilicum dressing, nootjes en oude kaas.

Mini kalfscarpaccio met basilicum dressing, oude kaas, nootjes en asperges.\*

Torentje van gerookte kalfslende en sla met een truffelmayonaise.

Torentje van gerookte kalfslende en sla met een truffelmayonaise en asperges\*.

Kipcocktail met ananas en kerriemayonaise.

Kipcocktail met ananas, kerriemayonaise en asperges\*.

Gerookte kipfilet met mangoblokjes en mangodressing.

Gerookte kipfilet met mangoblokjes, mangodressing en asperges\*.

Mini garnalencocktail met stukjes appel.

Rolletje van komkommer gevuld met Noorse garnalen, appel en limoendressing.

Rolletje van komkommer gevuld met Noorse garnalen, appel, limoendressing en asperges\*.

Gerookte Noorse zalm met een mierikswortelsaus.

Gerookte Noorse zalm met een mierikswortelsaus en asperges\*.

Tartaar van gerookte forel met een fris appeltje aangemaakt met crème fraîche.

Tartaar van gerookte forel met een fris appeltje aangemaakt met crème fraîche en asperges\*.

**Spoom: Verfrissend ijsdrankje.**

## **Hoofdgerechtje:**

**Alle gerechten met een \* zijn seizoen gebonden!!**

Varkenshaas-reepjes/plakjes (rosé) met bospaddenstoelensaus, begeleid door aardappelmousseline en verse groente.

Gegrilde gekruide kogelbiefstukplakjes, begeleid door aardappelmousseline en verse groente.

Kalkoen-reepjes/-plakjes met Stroganoffsaus, begeleid door aardappelmousseline en verse groente.

Lamsrack kotelet met heldere honing-tijmsaus en aardappeltaartje.

Casselerrib op aardappelmousseline en teriyakisaus.

Langzaam gegaarde kalfssukade met doperwtentpuree.

Gemarineerde kippendij lapje met aardappelgratin en jachtsaus.

Kogelbiefstukje op een bedje van paddenstoelenrisotto en Stroganoffsaus.

Rouleau van kip omwikkeld met spek met risotto en portsaus.

Schnitzeltje met champignonsaus en aardappeltaartje.

Gebakken kabeljauwfilet op lintpasta met een kreeftensaus.

Gebakken kabeljauwfilet op lintpasta met een kreeftensaus en asperges\*.

Gebakken zeebaarsfilet op een aardappelmousseline en groene mosterdsaus.

Gebakken zeebaarsfilet op een aardappelmousseline en groene mosterdsaus en asperges\*.

Gebakken Noorse zalmfilet met risotto en een mosterdsaus.

Gebakken Noorse zalmfilet met risotto, mosterdsaus en asperges\*.

Gebakken Noorse zalmfilet met romige mosterdsaus, begeleid door aardappelmousseline en verse groente.

## **Nagerechtje:**

3-Luikdessert: Taartje van kletskep en Monchou, glaasje hangop, vers fruit en slagroom.

3-Luikdessert: Advocaat bavarois, bruine chocolademousse, vanilleroomijs en slagroom.

3-Luikdessert: Glaasje advocaat bavarois, bruine chocolademousse, vers fruit en slagroom

Vanilleroomijs met warme appelstrudel, warme vanillesaus en een toefje slagroom.

Chocolade Brownie, warm geserveerd met perensorbetijs en mintsaus

**Afsluiting:**

**OPTIE:** Koffie of cappuccino met luxe bonbons á € 3,25 p.p.

**OPTIE:** met de **likeurwagen** rond om een likeurtje of heerlijk glas cognac aan te bieden.  
(likeur á € 4,50 en cognac á € 6,50)