



KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Dinner deal

Onze chef-kok en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecteren. Wij koken puur en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn. Omdat zij, net als wij, passie hebben voor hun vak en uitsluitend topkwaliteit producten leveren. Eet smakelijk!

Wij hebben een aantrekkelijk geprijsd 3- of 4 gangenmenu samengesteld. Voor een aantal speciale gerechten geldt een toeslag op de menuprijs.

	3 gangen	4 gangen
Menu zonder keuze *	€ 49,50 p.p.	€ 62,50 p.p.
Menu met keuze in het voor- of hoofdgerecht *	€ 54,50 p.p.	€ 67,50 p.p.
Menu met keuze in het voor- en hoofdgerecht *	€ 59,50 p.p.	€ 72,50 p.p.

* Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht.

Voorgerechten / tussengerechten

Noorse zalm uit eigen rookoven met filodeeg en kruidensla
Tartaar van tonijn met geroosterde watermeloen en gemarineerde radijs
Geroosterde coquilles met beurre noisette, bloemkool crème en crazy pea + € 5,00
Carpaccio van ossenhaas met een krokantje van Parmezaan, rucola en pijnboompitten
Licht geroosterde tataki van rund met ponzu dressing, sesam, king boleet en taugé
Filet van piepkuiken met mais crème, eigen jus en dragon
Salade van gestoofde quinoa met citroenrasp, gedroogde tomaat en gepofte paprika **
Carpaccio van gele-, Italiaanse- en oerbiet met rettich en mosterddressing **

** Deze gerechten zijn vegetarisch.

Soepen

Soep van grove mosterd met bieslookroom **
Tomatenbouillon met fijne groente, concassé van tomaat en basilicumolie **
Bouillabaisse, de klassieke Franse vissoep met croutons en rouille + € 3,00

** Deze gerechten zijn vegetarisch.



KASTEEL DE HOOGHE VUURSCH
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Hoofdgerechten

Gegrilde Noorse zalmfilet met een saus van kreeft, gegrilde venkel en Pernod	
Kabeljauwrug met beurre blanc, een crème van pastinaak en gnocchi	
Filet van tarbot, gegaard in champagneboter met vers geschaafde truffel	+ € 8,00
Parelhoenfilet met polenta, fijn gesneden chorizo en een romige mosterdjus	
Runderbavette van de grill met aardappelgarnituur, bearnaise saus en groene asperge	
Gebakken tournedos met beukenzwam, rode wijnjus en een crème van knolselderij	+ € 8,00
Ravioli van spinazie en ricotta met saus vierge en wilde spinazie **	
Gegrilde polenta met postelein, bospeen, Parmezaan en olijvenvinaigrette **	

** Deze gerechten zijn vegetarisch.

Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het “mijn boer” label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Wilt u extra groentegarnituur of ambachtelijke “skin-on” frites (advies: per twee personen is dit veelal voldoende).	+ € 4,75
---	----------

Nagerechten

Internationale selectie van kazen met appelstroop en kletzenbrood	+ € 5,00
Frambozenmousse met filodeeg, een crème van witte chocolade en yoghurtijs	
Tiramisu met mascarpone, Tia maria, koffiëgranité en bitterkoekjes	
Klassieke cheesecake met zwarte bessensaus	
Grand dessert: een proeverij van diverse nagerechten	+ € 5,00