



# IEPENOORD

CHARMEHOTEL & BUITENPLAATS

*Menu voorstel vis of vlees vanaf 10 personen*

*Zeebrugse garnalkroket met peterselie en cocktailsaus*

*of*

*Vitello Tonato uit Piemonte*

*Pair de mër, roomboter, zeezout, alijfolie*

\*\*\*\*\*

*Oxtail clair, Heldere ossenstaart soep met knapperige groentjes*

*Crissini*

\*\*\*\*\*

*Kabeljauw uit de oven*

*Truffelaardappel uit de oven, grove mosterdsaus, crème van vergeten groenten*

*of*

*Diamanthaas (rund)*

*Nasselbackaardappel met knoflook-rozemarijnolie, peperroomsaus, crème van vergeten groenten*

\*\*\*\*\*

*Duo van Chocolate*

*Gis en Moulleux*



# IEPENOORD

CHARMEHOTEL & BUITENPLAATS

*Menuwoorstel shared en gereserveerd vanaf 10 personen*

## *Voorgerecht*

*Net voorgerecht zullen we in de vorm van shared dining op de tafels plaatsen voor dat de gasten plaatsnemen*

*Steaktartaar van Zeeuws rund met limoen mayonaise en een krokantje van Serranoham*

*Gegrilde groene asperges met Parmezaanse kaas en Zeeuws zeezout*

*Gamba's in look uit de oven*

*Brood met kruidenboter, pesto & aioli*

## *Tussengerecht*

*Kreeftenstaart met cognac mayonaise, komkommer, radijs en spinazie*

## *Hoofdgerecht*

*Kabeljauw met saffraan beurre blanc, zeekraal en aardappel mousseline*

*Zeeuws buikspek langzaam gegaard afgelakt met appelstroop met lamsoor en aardappel mousseline*

## *Nagerecht*

*Kaasstand met diverse soorten kaas met o.a. Port salut, Camembert, Rockfort, Manchego, Emmentaler, uiteraard kunnen de noten, fruit en het dadelbrood en kletzenbrood niet ontbreken*

*Onze ijsmeisjes lopen tussen de gasten om iedereen te voorzien van een heerlijk hoorntje ijs*

*Crepe's stand waar een kok crepe's bereid met met nutella, Grand Marnier saus, aardbeien, warme kersen*

# IEPENOORD

CHARMEHOTEL & BUITENPLAATS

## *Een tafel met lekkere gerechten;*

*De gerechten op de tafel vol lekkere gerechten worden versbereid. De gerechten worden in de kleine salon mooi gepresenteerd vanaf het buffet. We kleden de tafel met lekkere gerechten ooi aan.*

*U maakt een keuze uit de volgende gerechten*

### *Warme gerechten van vis of vlees*

*Runderstoof en cocotte met bladerdeeg en karamelappeltje*

*Gambas in een saus van geroosterde paprika met brood en aioli*

*Indiase boterkip met komkommerpickle met citroenrijst Mexicaanse tortilla's met chili, kaas en guacamole*

*Lamstajine met rozijnen en olijven met couscous*

*Thaise viscurry met limoen en gember met witte rijst Rollade van linaar gevuld met kalfsgehakt met pepersaus*

*Roti van kippendij en kousenband met rotiplateau en zoetzuur*

### *Warme gerechten met groente*

*Ratatouille van courgette, tomaat en pijnboompitjes*

*Gesmoorde witlof met kaas uit de oven*

*Melanzane parmigiana met aubergine en parmezaanse kaas*

*Plaattaart met venkel, geitenkaas en walnoten*

*Thaise curry met groene groente met witte rijst*

*Griekse boureki met zoete aardappel, courgette en feta*

### *Koude gerechten*

*Bruchettas met tomaat en basilicum*

*Rundercarpaccio met oude geitenkaas, hazelnootjes en truffelmayonaise*

*Gravad lax zalm met een dressing van dille en limoen*

*Zachtgegaarde aubergine uit de oven met feta, kwark en granaatappel*

*Vitello tonato van kalfsvlees met tonijnmayonaise*

### *Salades*

*Gepaneerde kippendij met parmezaanse kaas, ei en caesar dressing*

*Gebakken gambas met kokos, komkommer, kikkererwten en gember dressing Gegrilde groenten met feta en knoflook-kruidendressing*

*Spicy pulled chicken met knapperige groente en soya dressing*

*Aardbei-tomatensalade met zachte geitenkaas en balsamico dressing*

### *Nagerecht*

*Tiramisu met rood fruit*

*Chocolade trifle met karamel*

*Lemon panacotta met passievrucht*

*Bovenstaand kunnen wij uitsluitend serveren vanaf 15 personen. Tevens kunnen sommige gerechten seizoensgebonden zijn. Het spreekt voor zich dat in deze alternatieven goed worden geboden.*

## *Aangeklede Barbecue*

*Gazpacho (koud soepje)*

*Hamburger*

*Shortribs*

*Jerk chicken*

*Worst*

*Zalmpakketjes*

*Vegaburger*

*Geroakte tofu*

*Gemarineerde tempeh*

*Gegrilde groentes*

*Gepofte aardappels*

*BBQ saus, Chimmichurrie, Zure room met bieslook*

*2 verschillende Salades*

*Stokbrood, Aioli, Bbq boter, Frietjes en frietsauzen*

*Ijsgerechtje van Belly tray*

*NB de vegetarische gerechten kunnen worden aangepast naar a la minute warm geroakte zalm van de BBQ. Een aangeklede BBQ serveren wij vanaf 20 personen.*

## *Hapjes plank vanaf 10 personen*

### *Hapjesplank Italiaans:*

*Bruchetta's tomaat en basilicum, mozzarella met citroen, spinata romana, parmaham geroosterde aubergine, courgette, cherrytomaatjes, olijven, olijfolie extra vergine, rustiek brood*

### *Hapjesplank Nederlands:*

*Mini sandwiches geroakte zalm, oude kaas, jonge geitenkaas, ham-monchou, snackgroentes, gekookte eitjes, rustiek stokbrood, home-made kruidenboter.*

### *Hapjesplank Mix:*

*Ham-monchou, oude kaas, gevulde brie, fuet, parmaham, geroosterde aubergine, courgette, cherrytomaatjes, nootjes, homemade kruidenboter, rustiek brood.*

# IEPENOORD

CHARMEHOTEL & BUITENPLAATS

## *High tea vanaf 15 personen*

- *Verscheidende soorten thee van theewinkel Spakadoo uit Arnhemuiden*
- *Verse munt, gember, citroen en honing;*
- *Verscheidende koffiesoorten;*
- *Koffie met verschillende siropen;*
- *Koud water met munt, bessen en limoen;*

## *Ontvangst:*

- *Glas Cava of Prosecco alc. en non alc.*
- *Een klein kopje Gazpacho (Spaanse koude soep)*

## *Hartig:*

- *Petit croquignoles (bladerdeeghapje)*
- *Boerenstokbroodje met brie, walnoten en honing*
- *Zeeuws broodje serranoham*
- *Een heerlijk groente quiche.*
- *Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas*
- *Makreel sandwich*
- *Vaasje groente (reepjes van komkommer, wortel, paprika, bleekselderij) met verschillende soorten groentespreads*

## *Zoet:*

- *Assortiment Cannoli*
- *Appelcake met en frisse Mangop*
- *Brownie*
- *Scone, met clotted cream*
- *Verse Aardbeienjam*
- *Vers fruit*
- *Pecannotenbroodje*
- *Schuimgebakje*