

DINERS

Alle diners bij De Strooppot worden op maat in overleg met u samengesteld. Hieronder staan een aantal voorbeelden, uiteraard kunnen we deze naar uw wens aanpassen.

Verder vindt u een aantal gerechten waarmee we in overleg met u een diner kunnen samenstellen.

Menu 1: € 28,50 per persoon (vanaf 20 personen)

- stokbrood met kruidenboter en aioli
- keuze uit tomatencrèmesoep of champignonsoep
- varkenshaas met champignonsaus of een biefstuk met pepersaus
 - 2 soorten groenten
 - gebakken aardappels en frites
- sorbet of dame blanche

Menu 2: € 32,50 per persoon (vanaf 20 personen)

- stokbrood met kruidenboter en aioli;
- serranoham met meloen of een garnalencocktail
- keuze uit tournedos met rode wijnsaus en gebakken zalmfilet met dillesaus
 - 2 soorten groenten
 - gebakken aardappels en frites
- flensje met vanille-ijs, sinaasappelsaus en advocaatroom

Menu 3: € 37,00 per persoon (vanaf 20 personen)

- stokbrood met kruidenboter en aioli;
- proeverij van voorgerechten; tomatencremesoepje, rundercarpaccio, Ardennerham met meloen en Hollandse garnaltjes op eiersalade;
- mixed grill (varkenshaasje, kipfilet en kogelbiefstukje) met 3 sausjes of tong/zalmrolletjes met kreeftensaus
 - 2 soorten groenten
 - gebakken aardappels en frites
- running dessert
Verschillende kleine dessert die op plateaus worden rondgebracht (meerdere desserts per persoon).



Menu 4: € 49,00 per persoon (vanaf 20 personen)

- stokbrood met kruidenboter en aioli;
- vistrio: gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnaltjes
- klein pastetje met ragout van ossenhaas in jachtsaus met paprika en rode ui
- witte wijn spoom (ijsdrank)
- kalfsentrecote met bearnaisesaus of kabeljauwfilet met een milde mosterdsaus en 2 gamba's
 - 2 soorten groenten
 - gebakken aardappels en frites
- grand dessert

Voorgerechten

- Griekse salade
- serranoham met mangosaus, pomodori tomaat en meloen
- Ardennerham, parmaham met fruitgarnituur en bramensaus
- carpaccio van ossenhaas
- zalm toast
- Hollandse garnalen/eiersalade
- mozzarella/tomaat met gerookte zalm en gevuld ei
- gerookte kip: gemengde salade met gerookte kip, kiwi, druiven met frambozendressing
- gerookte paling met palingmousse, gerookte zalm met zalmmousse en Hollandse garnalen
 - met cocktailsaus
- trio van stokbrood met tapenade, parmaham, warme champignons met pesto
- gerookte eindeborst met paté met salade, fruit en sinaasappeldressing

Tussengerechten

- paddenstoelenbouillon
- roze peperbouillon
- gerookte palingsoep
- zalmmootje met korstdeeg met verse dillesaus
- garnalenspies op salade met tomaat met saus van crème-fraiche en bieslook
- klein pasteitje met ragout van ossenhaas in jachtsaus met paprika en rode ui

Spoem

- rode wijn spoom
- witte wijn spoom (ijsdrank)
- citroenijs met perzikenlikeur

Hoofdgerechten

- kogelbiefstuk met stroganoffsaus
- varkenshaas met roomsaus
- tournedos met rode wijnsaus
- gevulde kipfilet (paprika, ham, ui, champignons, venkel) met basilicumsaus
- varkensentrecote met champignonroomsaus
- 2 varkenshaasbiefstukjes met katenspek omwikkeld met tomatensaus waarin sjalotten en oesterzwammen
- ribeye met mosterdsaus
- mixed grill (varkenshaasje, kipfilet en kogelbiefstukje) met roomsaus, pepersaus en remouladesaus
- kalfentrecote met asperges en kaas gegratineerd
- visschotel; zalm en victoriabaars met Hollandaise saus (met mosselen en garnalen)
- gebakken zalmmoot met bearnaisesaus
- tong/zalmrolletjes met kreeftensaus
- kabeljauwfilet met een milde mosterdsaus en 2 gamba's

Nagerechten

- sorbet
- rumrozijnen-, aardbei- en bananenijs met fruitgarnituur en slagroom
- tiramisu met vanillesaus, kaneelijs en slagroom
- passievruchtenbavarois met vanillesaus, aardbeiensaus en slagroom
- chocolademousse met slagroom
- chocoladebavarois met bananenijs, fruitgarnituur en slagroom
- gebakken aardappeltjes met honingsaus, vanillesaus en slagroom
- mangoijs met frambozensaus, fruitgarnituur en slagroom
- appelstrudel met rumrozijnenijs en slagroom
- ananasijs met fruitgarnituur en advocaatroom
- cocosijs en chocoladeijs met spekkoeke, karamelsaus, fruitgarnituur en slagroom
- flensje met vanille-ijs, sinaasappelsaus en advocaatroom
- grand dessert