

Diner in Brasserie Springer

Wanneer u met meer dan 10 personen reserveert hebben wij een groepsmenu voor u samengesteld. Op de volgende pagina's staan 3 soorten menu's waar u uit kunt kiezen. Van tevoren geeft u aan welke van de drie menu's uw voorkeur heeft. De keuzes binnen het menu zullen wij aan het begin van de avond opnemen.



Groepsmenu Monet

Voorgerechten parade

Allerlei verschillende gerechten gepresenteerd op etagères.

Gedroogde ham uit Italië, geserveerd met een eendenleverpaté uit eigen keuken, een chutney van witte uien en Hollandse pruimen.

EN

Pulled salmon, langzaam gegaarde zalm met gepofte puntpaprika en een mayonaise van venkel en dille.

EN

Hertenham met een zalf van bospaddenstoelen, truffel mayonaise en rode biet gel.

Ierse trots

Entrecote uit Ierland met een jus van dragon en een luchtige béarnaisesaus. Geserveerd met een hutspot van gele peen en bosuitjes. Gegarneerd met een "hete bliksem" kroketje.

OF

Noordzee "wangetjes"

Kabeljauwwangen sous-vide gegaard met citroenolie. Geserveerd met truffelrisotto en een luchtige saus van "trompet de la mort". Gegarneerd met diverse groene groenten en gekonfijte gele peen.

OF

Aards paddenstoelenbroodje

Hartige eclair van paddenstoelen gevuld met mousse van aardpeer. Geserveerd met truffelrisotto, een taartje van aubergine, gekonfijte gele peen en gebakken cantharellen. Besprenkeld met een dressing van gedroogde tomaat en roomboterolie.

Verrassing van de chef

Wist u dat wanneer u de keuze aan de chef overlaat, hij nog meer zijn best doet?
Laat u verrassen door onze chef met een heerlijk dessert.

Kosten

3-gangen diner

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert € 35,00



Groepsmenu Renoir

Voorgerechten parade

Allerlei verschillende gerechten gepresenteerd op etagères.

Kort gegrilde jakobsschelpen op een zalfje van bloemkool en piccalilly. Geserveerd met saffraan saus en zoet zuur van radijs en een warme dressing van balsamico en truffeltapanade. Gegarneerd met diverse exclusieve slasoorten en chips van pastinaak.

EN

Pata Negra (cebo), een Spaanse delicatessen. De naam Pata Negra is vernoemd naar de zwarte poten van het varken. De ham is 36 maanden gerijpt. Geserveerd met een eendenleverpaté uit eigen keuken, een chutney van gedroogde pruimen, truffelolie en Manchego kaas.

EN

Rollade van maïskip, in port gegaarde pruimen en noten. Geserveerd met zoetzure zult gemaakt van het boutje, boleet en diverse pepers. Gegarneerd met een krokantje van maismeel, popcorn, puree van licht pittige humus en mayonaise van groene peperkorrels.

Ossenhaas

Ossenhaasbiefstuk (Ierland) gebakken in roomboterolie. Geserveerd op een burger van diverse soorten aardappel en gegarneerd met een stampotje van broccoli, pijnboompitjes en knoflook en een romige saus van groene pepers.

OF

Hertenbiefstuk

Rosé gebakken hertenbiefstuk met een puree van knolselderij, een heerlijke saus van knolselderij en kroketjes van wild.

OF

Baarsachtig goed

Mooie dikke filet van Corvina (te vergelijken met zeebaars). Gekruid met chimichurri en op de huid gebakken. Geserveerd met riso gegaard in pulp van verse tomaten en een frisse dressing van basilicum. Gegarneerd met verrassende gegrilde groenten en kroketjes van gedroogde tomaat.

Verrassing van de chef

Wist u dat wanneer u de keuze aan de chef overlaat, hij nog meer zijn best doet?
Laat u verrassen door onze chef met een heerlijk dessert.

Kosten

3-gangen diner

Voorgerecht – Hoofdgerecht – Dessert € 39,50



5 STERREN MENU

€ 38,50

In 5 gangen geven wij u een rondleiding door de kaart. Met deze kleinere gerechten kunt u meer proeven en genieten.

Hert met foie gras

Rouleau van hert en foie gras ~ bitterbal van zwarte bessen
gmarineerde vijgen ~ krokantje van wildzwijn.

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet

Snoekbaars uit het IJsselmeer ~ knolselderijpureespekaardappeltjes ~ chips van copa ~
luchtige saus van gerookte knoflook.

Zwezerik en paddenstoelen

Krokant gebakken zwezerik ~ ragout van paddenstoelen.

Hazenrug uit Polen

Wildjus met vossenbessen ~ kastanje
stampot van rode kool, appel en zoete aardappel.

P.X.

Ben & Perry's ijs: een eigen variant op het bekende Amerikaanse ijs
brownie ~ mousse van Pedro Ximénez.

Laat u verrassen door bijpassende wijnen uitgezocht door onze gastronomoosommelier.

5 gangen € 30,00

5 gangen halve glazen € 19,75

