

MENUKAART

MRIJ RUND

PROEVERIJ



## BEREIDINGSWIJZE WARME GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 100 graden.
2. Verwarm de ossenstaart bouillon in een pan, plaats de kaascroutons **zonder folie** in de oven gedurende 5 minuten.
3. Plaats de andere warme gerechten met schaal en folie in de oven.

Let op! De schalen waar de gerechten op liggen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie er omheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

4. Verwarm de gerechten gedurende 35 minuten.
5. Verwarm het dessert (wentelteefjes) gedurende 30 minuten.

EETSMAKELIJK!



## KOUDE GERECHTEN

Boerenbrood met paprikasalsa en kruidenboter  
Carpaccio van geroosterde rundermuis,  
mesclun salade, geroosterde cherrytomaatjes,  
pijnboompitten en pestomayonaise

## WARME GERECHTEN

Geclarifieerde ossenstaart bouillon  
met cantharellen

Gestoomde Maas-Rijn-IJssel rundersukade met  
Hollandse groenten piccalilly, puree van  
geroosterde rode biet en een aardappeltaartje  
met Old Amsterdam

Tournedos (biefstuk van de haas van het Maas-  
Rijn-IJssel rund) met truffeljus, gebakken Roseval  
aardappelen, asperges in Zeeuws spek en  
pastinaak risotto

## DESSERT

Rijstebrij met gekarameliseerde boter en  
wentelteefjes met kersen  
Kaneelbavarois met appelcompote,  
amandelcrunch en bosbessen

