

## **BoatHouse Brunch**

€ 29,75 p.p.

*Glas Prosecco*

\*\*\*

*Soep van het seizoen*

\*\*\*

*Gepresenteerd in buffetvorm*

*Ovenvers gebakken broodjes  
Kaas en vleeswaren (div. soorten)  
Verschillende jamsorten en honing  
Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange  
Krokant gebakken spek en roerei  
Chipolataworstjes  
Rösti en gegratineerde tomaat*

*Kiwi- en mangosap  
Vers fruitsalade  
Muesli en Cruesli  
Yoghurt*

## **BoatHouse Lunch**

€ 16,75 p.p.

*Assortiment belegde broodjes (3 per persoon)  
Wit bolletje met slaggers achterham  
Wit bolletje met gebraden rosbief  
Bruine bol met jonge kaas  
Wit bolletje met eiersalade  
Verse fruitsalade  
Jus d'orange, melk, karnemelk*

## **BoatHouse Lunch Deluxe**

€ 19,25 p.p.

*Luxe belegde broodjes (4 per persoon)  
Vier zachte mini broodjes, wit en bruin, belegd met:  
Jonge en oude kaas  
Romige brie met tuinkers  
Gerookte kipfilet met pestomayonaise  
Ardennerham met pesto  
Gerookte zalm met komkommer  
Verse fruitsalade  
Jus d'orange, melk, karnemelk*

## **BoatHouse Buffet**

€ 32,50 p.p.

### **Koude gerechten**

*Gerookte zalm van de plank met crème fraîche*  
*Salade Niçoise met stukjes gegrilde tonijn, haricots verts, rode ui en gekookt ei*  
*Huisgemaakte aardappelsalade met bieslook en mosterddressing*  
*Pastasalade met basilicum en mozzarella*  
*Plateau Italiaanse vleeswaren*  
*Groene bladsalade met twee soorten dressing en croutons*  
*Focaccia, olijvenbrood en ciabatta met boter en tapenades*

### **Warme gerechten**

*Gebraden rib-eye van het mes met rodewijnsaus*  
*Zalm op verse pasta met kruiden-roomsaus*  
*Venetiaanse kip*  
*Aardappelen met kruiden uit de oven*  
*Groenten van het seizoen*

## **3-gangen keuze diner**

€ 32,50 p.p.

Stel zelf uw 3-gangen menu samen uit onderstaande gerechten

### **Voorgerechten**

#### **Dungesneden rundercarpaccio**

*Met pesto, Parmezaanse kaas, mosterdsla en gebrande pijnboompitten*

#### **Bonbon van gerookte zalm**

*Met een vulling van garnalen, groene appel en fijngesneden bosui, geserveerd met mosterd-dilledressing*

#### **Pomodorigoep**

*Crème van pomodori tomaten met geslagen room en croutons*

### **Hoofdgerechten**

#### **Entrecote van Hollands weide rund**

*Met groenten van het seizoen en rozemarijn-tijmsaus*

#### **Kabeljauw filet**

*Met een dakje van groene kruiden en saus van grove mosterd*

#### **Borstfilet van scharrelhoender**

*Omwickeld met ambachtelijke ham en geserveerd met zacht romige kaassaus*

### **Nagerechten**

#### **Coupe BoatHouse**

*3 soorten roomijs met butterscotch saus en gekarameliseerde amandelen*

#### **Chocolademousse**

*Van pure chocolade met sinaasappel-caramelsaus*

#### **Gemarineerde ananas**

*Met vanille roomijs en ahornsiroop*

