



DRIEGANGEN KEUZE DINER

Driegangen keuze diner à € 32,50 p.p.

Stel zelf uw driegangen menu samen.

Graag vernemen wij op voorhand uw keuze van één voor-, één hoofd- en één nagerecht.

Voorgerechten

- Tartaartje van gerookte zalm met gekonfijte rode ui, kruiden crème-fraîche en frambozenvinaigrette
- Carpaccio van gerookte runder-ribeye met gepofte sherry tomaatjes, pijnboompitten, geschaafde Grana Padano kaas en een dressing van Franse mosterd
- Een waaier van eendenborst met kruiden crostini's, chutney van vijgen en een dressing van komijn
- Keuze uit romig soepje van garnalen, huisgemaakte Italiaanse tomatensoep of kruidenbouillon met gerookte kip

Hoofdgerechten

- Krokant gebakken zeebaars met een schuim van saffraan
- Gebraiseerde maïskipilet gevuld met pancetta en een saus van aceto balsamico
- Gegrilde runderentrecote met een saus van shiitake
- Langzaam gegaarde varkensprocureur met sjalottensaus

TIP

Vraag naar onze seizoensspecialiteit

Nagerechten

- Duo van chocolademousse en chocolade parfait met een coulis van sherry
- Wentelteefjes met vanille roomijs en boerenjongens
- Panna cotta met rood-fruitcoulis en pistache-ijs
- Huisgemaakte tiramisu met bolus-ijs

Bij dit diner serveren wij een bijpassend wijnnarrangement à € 15,00 per persoon.

Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie / voedselintolerantie. Heeft u een allergie? Meld het ons.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit voor 100% uit te sluiten. Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

Alle prijzen zijn inclusief btw en geldig t/m 30 juni 2020.

Informatie en reserveren? Bel met 030 - 256 73 91, mail naar reserveringen@bcn.nl of kijk op www.bcn.nl/reserveren voor meer info.



trainingen
opleidingen
cursussen
workshops
vergaderingen

