

# MENU MINCKELERS

Voor groepen vanaf 25 personen hebben wij een aantal menusuggesties opgesteld waaruit u kunt kiezen. Heeft u vragen over bepaalde ingrediënten of gerechten? Vraag ons gerust naar de mogelijkheden. Wij helpen graag met het zoeken naar een passende oplossing!

## VOORGERECHTEN

Voorgerechten worden geserveerd met (stok)brood en roomboter.

- **Carpaccio van ossenhaas**

Dun gesneden ossenhaas, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, rucola en aceto balsamico.

- **Salade gerookte zalm**

Fris gemengde salade met gerookte Schotse zalm, huisgemaakte cocktailsaus, kappertjes en rode ui.

- **Griekse salade** 

Fris gemengde salade, feta kaas, groene pepers, gemarineerde olijven, rode ui, koolsalade en huisgemaakte tzatziki.

## HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaamse steakfrites en een verrassende salade. Pastagerechten enkel met salade.

- **Steak maison**

Kogelbiefstuk met een zoete Madeirasaus met gebakken spekjes, champignons en uitjes.

- **Schotse zalm**

Mooie roze Schotse zalm met een romige wittewijn-dillesaus.

- **Saté à la Minckelers**

De droom van elke pinda! Licht pikante saté van malse kip.

- **Maastrichts zuurvlees**

Typisch gerecht uit Maastricht. Runderstoofvlees in een zoet-zure saus van Limburgse stroop en uien.

- **Vegetarische pasta** 

Penne in walnotenolie met rucola, rode ui, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

## NAGERECHTEN

- **New York cheesecake**

Klassieke NY-style cheesecake met een saus van tropisch fruit of caramel.

- **Homemade tiramisu**

Huisgemaakte tiramisu op basis van mascarpone en amaretto.

€ 35,95 p.p.