

MENU MAASTRICHT

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.

- **Mandje gezelligheid** 

Vers afgebakken (stok)brood met huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade en gemarineerde olijven.

- **Soep van de chef**

Vraag een van onze medewerkers voor de soep van de chef.

- **Limburgse mosterdsoep**

Romige mosterdsoep met gebakken spekjes.

HOOFDGERECHTEN

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

- **Macho steak**

Kogelbiefstuk met "body" met een peperroomsaus.

- **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

- **Truffelmousse**

Callebaut chocolade mousse met een pure ganachelaag en cacao.

- **Brownie & coffee**

Dubbel plezier. Koffie met slagroom geserveerd met een heerlijke brownie van chocolade, caramel, pecannoten en walnoten.

€ 29,50 p.p.