

Keuzemenu lunch

Voorgerecht
Keuze uit
Dungesneden rundercarpaccio met parmezaan, spekjes en truffelcrème
Huisgemaakt garnalenkroketje met saffraanmayonaise
Aziatisch gemarineerde bloemkool met cashewnoten

Hoofdgerecht
Keuze uit
Steak met frites
Zeebaars met knolpuree
Truffelpasta met wilde spinazie

Koffie

Kosten voor-, hoofdgerecht en koffie per persoon € 35,00

Shared Bistro Diner

Een keuze van de chef verschijnt op tafel waarbij vis, vlees als vegetarische gerechten op tafel worden geserveerd.

Zowel het voorgerecht als het hoofdgerecht bestaat uit een scala van smaken.

Het nagerecht is een zoet dessert.

Kosten per persoon € 39,50

Keuzemenu diner

Voorgerecht
Keuze uit
Dungesneden rundercarpaccio met parmezaan, spekjes en truffelcrème
Huisgemaakt garnalenkroketje met saffraanmayonaise
Aziatisch gemarineerde bloemkool met cashewnoten

Hoofdgerecht
Keuze uit
Steak met frites
Zeebaars met knolpuree
Truffelpasta met wilde spinazie

Nagerecht
Warmlopende chocoladesoufflé met salted caramel ijs

Kosten voor-, hoofd- en nagerecht per persoon € 39,50

Kaasplankje met kazen van Kaas aan de Maas in plaats van zoet nagerecht +€ 7,50

Kaasplankje met kazen van Kaas aan de Maas +€ 15,00

Keuzemenu diner

Voorgerecht
Keuze uit
Foie gras op toast van brioche met calvados appeltjes
Krabgamba koekje met crème van dille en augurk
Pompoenravioli met salie boter en crumble van amarettini koekjes

Tussengerecht (optioneel)
Keuze uit
Kreeftenbisque
Kastanjesoep

Hoofdgerecht
Boeuf bourguignon met knolpuree
Geconfijte eendenbout met zuurkoolstampot
Zeebaars met knolpuree
Paddenstoelen truffelrisotto met gepocheerd ei

Nagerecht
Keuze uit
Warmlopende chocoladesoufflé met salted caramel ijs
Wentelteeftje van Fries suikerbrood met vanille ijs

Kosten voor-, hoofd- en nagerecht per persoon € 50,00

Kosten voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht per persoon € 60,00

Walking Dinner

Kleine gerechtjes worden uitgeserveerd die uit het vuistje te eten zijn, maar uiteindelijk maaltijdvullend.

Dungesneden rundercarpaccio met parmezaan en truffelcreme

Huisgemaakt garnalenkroketje met saffraanmayonaise

Dungesneden tonijn met een jasje van sesam

Kastanjesoepje

Paddenstoelen truffelrisotto

Bavette met groenten

Wentelteeftje van Fries suikerbrood

Kosten per persoon € 55,00

Te reserveren vanaf 20 personen

Borrel of Buffet

Natuurlijk is het ook mogelijk om een borrel te houden in Bar Bistro Nul10 of een buffet voor een groot gezelschap te organiseren.

In overleg is alles mogelijk!