

SCHIMMEL 1885

## DINER MENU GROEPEN

(MINIMAAL 20 PEROSNEN)

### Voorgerechten à € 9,75:

- Rundercarpaccio '1885'
- Seranoham met meloen
- Tataki van rund met kimchi dressing
- Salade met gerookte zalm
- Salade met geitenkaas en nootjes
- Zalmrilette met gebakken gamba's

### Soepen à € 5,50:

- Tomatensoep met basilicumroom en croutons
- Mosterdsoep met spekjes
- Goed gevulde Groentesoep
- Kippensoep met bosui
- Champignonsoep met reepjes ham
- Uiensoep met kaascrouton
- Rode currysoep met spitskool en bosui
- Kerriesoep met kip en taugé
- Glas runderbouillon met groene kruidenroom

### Hoofdgerechten vis à € 16,50:

- Gebakken zalm met wittewijnsaus
- Zeebaars met wittewijnsaus
- Gebakken heilbot met groene mosterdsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur.

### Hoofdgerechten vlees à € 16,50:

- Wiener Schnitzel met gebakken ui en champignons
- Kipsaté met satésaus, kroepoek en atjar
- Varkenshaassaté met satésaus, kroepoek en atjar
- Varkenshaas in Seranoham met rode port jus
- Kogelbiefstuk met seizoensgroenten en rode wijnsaus
- Biefstuk van de haas met seizoensgroenten en rode wijnsaus (toeslag € 8,50).
- Diamanthaas met pepersaus

### Desserts à € 6,50 :

- Klassieke sorbet met vers fruit
- Dame blanche
- Vanille-ijs met warme kersen en warme chocoladesaus
- Sorbet duo met slagroom
- Grand dessert, allerlei lekkernijen (toeslag € 2,00)
- Bruidsijsstaart (minimaal 25 personen)

### Kindermenu à € 14,50 per kind:

- Tomatensoep
- Keuze uit: frikandel, kroket, kip-nuggets, frites, mayonaise en appelmoes
- Kinderijsje



CAN'T GET ENOUGH SINCE 1885



HOTEL



CATERING



BRASSERIE



ZAKELIJK



BOWLING



FEESTELIJK

0 3 3 - 2 8 6 1 2 1 3

W W W . S C H I M M E L 1 8 8 5 . N L