

# MENUSUGGESTIES:

Onze menusuggesties bestaan uit 2 verschillende opties:  
het 3, 4 of 5-gangen Prins Heerlijkmenu en het keuzemenu.  
Tevoren geeft u aan welk menu u wilt gebruiken (en hoeveel gangen).

## PRINS HEERLIJCK MENU

### **Combinatie van huisgerookte Zalm**

makreelsalade met wasabi en tuinkruidensalade

\* \* \*

### **Gevogeltebouillon**

met voorjaarsgroenten en vermicelli

\* \* \*

- tussengerecht -

### **St. Jakobsschelp en Gamba**

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

\* \* \*

### **Gebraden Zeughaas**

met gegrilde groene asperge, shiitake en rode portsaus

\* \* \*

### **Crème Brulée van Licor 43**

daarbij cremeux van duindoornbessen en walnotenroomijs

3-gangen Menu 49,50 (zonder bouillon en tussengerecht)

4-gangen Menu 55,00 (zonder tussengerecht)

4-gangen Menu 59,00 (zonder soep)

5-gangen Menu 65,00

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00  
bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50  
bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, tussen en hoofd) 22,50  
bijpassend 4-glazen wijnarrangement (voor, tussen, hoofd en na) 27,50

*B.O.B. arrangement 30% korting*

**prins  
heerlijk**

restaurant

# KEUZEMENU

Binnen het keuzemenu kunt u aangeven hoeveel gangen u bij het diner wenst te gebruiken, de keuze tussen de gerechten vragen wij de dag zelf aan uw gasten. Bij gezelschappen boven de 16 personen adviseren wij in maximaal 2 gangen een keuze te houden.

*-keuze uit voorgerechten-*

## **Salade Mesclun**

met gegratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)

- OF -

## **Combinatie van huisgerookte Zalm**

makreelsalade met wasabi en tuinkruidensalade

- OF -

## **Anjummer Waddenham**

met crème van Blue de Wolvega, portstroop en vijg

*-keuze uit soepen-*

## **Gevogeltebouillon**

met voorjaarsgroenten en vermicelli

- OF -

## **Pomodori Tomatensoep**

met basilicum-pestoroom (vegetarisch)

*-tussengerecht-*

## **St. Jakobsschelp en Gamba**

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

*-keuze uit hoofdgerechten-*

## **Quiche van Geitenkaas en Blauwschimmel Kaas**

met geroosterde tomaatjes, voorjaarsgroenten en Hollandaise saus (vegetarisch)

- OF -

## **Gebraden Zeughaas**

met gegrilde groene asperge, shiitake en rode portsaus

- OF -

## **Tonijnsteak van de barbecue**

met fettuccine en geroosterde tomatensalsa

- OF -

## **Gebakken Tournedos**

met haricot verts in spek, tomaat en pepertjessaus

*-keuze uit desserts-*

## **Crème Brulée van Licor 43**

daarbij cremeux van duindoornbessen en walnotenroomijs

- OF -

## **Bavarois van Mango**

met karamel en witte chocoladeijs

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 47,<sup>50</sup> (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 53,<sup>00</sup> (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 57,<sup>00</sup> (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 63,<sup>00</sup> (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos gekozen worden dan zijn wij genoodzaakt per gekozen tournedos € 6,- toeslag te berekenen.

**prins  
heerlijk**

restaurant