



Koken en dineren met Wijn

Ontvangst met bijpassende hapjes
Uitleg over wijnen

Gerookte zalm met zuurkool-appel salade met bijpassende wijn bereid op
rucola-salade met geroosterde zaden en walnootdressing

of

Courgette-paprikasoep met wijn bereid, geserveerd met breekbrood

Gebakken zeewolf in de wijn gegaard met zeekraal en gewokte spinazie

Geserveerd met risotto, met wijn bereid.

of

In honingwijn gegaarde eendenborst van de boerderij, met honingwijnsaus en in
wijn gesmoorde champignons

Geserveerd met gekruide aardappelen uit de oven

Stoofpeertjes met rode wijn bereid, geserveerd met ijs en room naar keuze

70,- p.p. inclusief 4 bijpassende consumpties en btw bij 6 tot 10 personen

65,- p.p. bij 11 tot 20 personen, inclusief 4 consumpties en btw.

Extra consumpties worden apart in rekening gebracht.

Nu inclusief gratis ontvangstdrankje en koffie/thee met bonbons na!