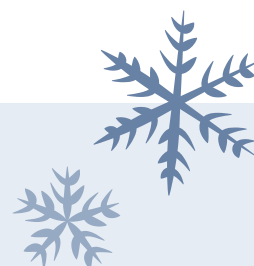


# WALKING DINNER

## WINTER STYLE



### 5-GANGEN DINER | €44.50

3 voorgerechten, 1 hoofdgerechtje, 1 dessert

### 6-GANGEN DINER | €49.50

3 voorgerechten, 2 hoofdgerechten, 1 dessert

### 7-GANGEN DINER | €54.50

3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 1 dessert

## VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO met truffelmayonaise & rucola

HERTENCARPACCIO met cranberry & hazelnoot

GEMARINEERDE ZALM met kerriemayonaise & avocado

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom

REEBOKPATÉ met pruim

MINI PASTEITJES met een wildragout of een ragout van beenham & champignons

WIJ SERVEREN EEN WARM BROODJE OP TAFEL BIJ DE VOORGERECHTEN

## HOOFDGERECHTEN

LICHT PITTIGE GAMBA'S met knoflook & dille

HOTDOG met zuurkool, (wild)worstje & mosterdmayonaise

WILDBURGER met een sesambolletje & truffelmayonaise

BOLLETJE BOERENKOOL met gehaktballetjes & jus

PATATJE STOOVLEES met gebakken uitjes (naturel ook mogelijk)

MINI KALKOENROLLEDE met een paddenstoelen-truffelsaus

RUNDERSUKADE ROULEAU met een jus van truffel & een Rösti rondje

SPIESJE VAN OSSENHAAS met rode wijnsaus & Pommes duchesse (meerprijs €3,50)



## DESSERT | KEUZE

APPLE CRUMBLE met kaneelijs

TIRAMISU een klassiek Italiaans dessert

MINI PROEVERIJ winter style



\* Prijzen zijn geldig t/m 31 december 2025 onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 3 maanden van tevoren.

# WINTERBUFFET 'DE HOF'

## VOORGERECHTEN

€42,50

RUSTIEKE STOKBRODEN met roomboter & kruidenboter

RUNDVLEESSALADE met diverse charcuterie

KOOLSALADE met ananas & wortel

CRANBERRY PATÉ, BOURGONDISCHE PATÉ & STOOFPEER

WRAPS CARPACCIO met truffelmayonaise & rucola

SALADE NIÇOISE met kappertjes, rode ui & tomaat

CAESAR SALADE met Veluwse kip & krokante bacon

## HOOFDGERECHTEN

WILDPEPER stoofschotel van hert, haas & wild zwijn

LANGZAAM GEGAARDE RUNDERSUKADE van het Black Angus Rund

AMBACHTELIJKE GEHAKTBALLETJES in Espagnole saus

HELE ZALMZIJDE met knoflook gamba's uit de oven

AARDAPPELKROKETJES met mayonaise

ZUURKOOL met buikspek & grove mosterd

GETRANCHEERDE GEVULDE KALKOENFILET met bospaddenstoelensaus



## UITBREIDINGEN:

LUXE VISSCHOTEL met o.a. zalmzalade, forel & makreel

€4,75

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom

€6,50

ZALMFILET UIT DE OVEN met een witte wijn-dille saus

€3,50

OSSENHAASPUNTJES met pepersaus

€4,75

(Alleen in combinatie met de wok | live cooking +€75)



## DESSERTBUFFET 'WINTERS' - €9,50

DIVERSE SOORTEN IJSTAARTEN, ROMIGE VANILLE PARFAIT MET GEBRAND SCHUIM, WARME KERSEN, VERS FRUITSALADE, APPLE STRUDEL & SLAGROOM



\* Prijzen zijn geldig t/m 31 december 2025 onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 3 maanden van tevoren.

# WINTERSHOTEL BUFFET

## OVERZICHT

2 WINTERSHOTELS NAAR KEUZE	€29,50
3 WINTERSHOTELS NAAR KEUZE	€34,50
4 WINTERSHOTELS NAAR KEUZE	€37,50

## WINTERSHOTELS

BOERENKOOL met rookworst, piccalilly, augurk en Amsterdamse uitjes

ZUURKOOL met magere speklampjes en braadjus

HUTSPOT met een runderstoofpot boeuf bourguignon

STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE met ambachtelijke gehaktballetjes & braadjus

HETE BLIKSEM stamppot van zoete appeltjes en kaneel, met gehaktballetjes

## WARME UITBREIDING:

WILDPEPER stoofschotel van hert, haas en wild zwijn met aardappel & rode kool €5,50

## KOPJE SOEP

BOSPADDENSTOELENBOUILLON met bieslookroom €6,50

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom €6,50

## DESSERTBUFFET 'WINTERS' - €9,50

DIVERSE SOORTEN IJSTAARTEN, ROMIGE VANILLE PARFAIT MET GEBRAND SCHUIM, WARME KERSEN, VERS FRUITSALADE, WARME APPLE STRUDEL & SLAGROOM

## UITBREIDINGEN DESSERTBUFFET:

GROTE CREME BRULEE aan het buffet gebrand €2,00

BAVAROIS van rood fruit of chocolade €2,00

WARME CHOCOLADESAUS €2,00



\* Prijzen zijn geldig t/m 31 december 2025 onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 3 maanden van tevoren.

# PROEF 'DE HOF' DINERBUFFET

## WINTER STYLE

### VOORGERECHTEN | PROEVERIJ

€54,50

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom

GEMARINEERDE ZALM met mosterd & dille

REEBOKPATÉ met cranberry

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RUND met truffelmayonaise & rucola

### HOOFDGERECHTEN | BUFFET

WILDPEPER stoofschotel van hert, haas & wild zwijn

LANGZAAM GEGAARDE RUNDERSUKADE van het Black Angus Rund

AMBACHTELIJKE GEHAKTBALLETJES in Espagnole saus

HELE ZALMZIJDE met knoflook gamba's uit de oven

AARDAPPELKROKETJES met mayonaise

ZUURKOOL met buikspek & grove mosterd

GETRANCHEERDE GEVULDE KALKOENFILET met bospaddenstoelensaus

### DESSERT

DESSERTBUFFET 'WINTERS'

DIVERSE SOORTEN IJSTAARTEN, ROMIGE VANILLE PARFAIT MET GEBRAND SCHUIM,  
WARME KERSEN, VERS FRUITSALADE, APPLE STRUDEL & SLAGROOM

Of

PROEVERIJ DESSERT | WINTER STYLE

Diverse zoete lekkernijen



### UITBREIDINGEN:

LUXE VISSCHOTEL met o.a. zalm, forel & makreel

€4,75

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom

€6,50

ZALMFILET UIT DE OVEN met een witte wijn-dille saus

€3,50

OSSENHAASPUNTJES met pepersaus

€4,75

(Alleen in combinatie met de wok | live cooking +€75)



\* Prijzen zijn geldig t/m 31 december 2025 onder voorbehoud. Mochten wij de tarieven door kostenstijgingen moeten verhogen, dan informeren wij u minimaal 3 maanden van tevoren.