



PRINS MAURITSHUIS
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

6 gangen Walking Diner € 35

Mooi opgemaakte amuse gerechtjes uitgeserveerd tijdens een receptie of diner in een informele opstelling/ sfeer. Hierbij moet u denken aan;

Rundercarpaccio

* * *

Glaasje soep

* * *

Warm gerookte zalm

* * *

Puntzakje friet met mayonaise

* * *

Biefstukje met ketjap roomsaus

* * *

Panna Cotta

*Geserveerd met een broodje en lekkere smeersels
en nootjes op tafel bij ontvangst*



PRINS MAURITSHUIS
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

Menu 1 Maurits voordeelmenu € 25

Wisselende soep van de Chef

geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

* * *

Daggerecht van de Chef

geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

* * *

Huigemaakte Panna Cotta (roompudding) met roodfruit coulis



PRINS MAURITSHUIS
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

Menu 2 € 30

Mosterdsoep, Tomatensoep of Wisselende soep van de Chef

geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

* * *

Varkenshaasmedaillons met paddenstoelenroomsaus

Zalmfilet met witte wijn dragonsaus

Overheerlijke guiche met diverse soorten groente en geitenkaas

geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

* * *

Roomijs van Blozkijler brok met karamelsaus



PRINS MAURITSHUIS

GRAND CAFÉ | RESTAURANT

Menu 3 € 35

Mosterdsoep, Tomatensoep of Wisselende soep van de Chef
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en rucola
Champignons uit de oven met kruidenboter, brie en oude kaas
Warm gerookte zalm met zoetzure komkommer, limoenmayonaise en rucola

geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

* * *

Varkenshaasmedaillons met paddenstoelenroomsaus
Zalmfilet met witte wijn dragonsaus
Overheerlijke guiche met diverse soorten groente en geitenkaas
Tamme eendenborst met saus van Calvados gevuld met appel

geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

* * *

Grand dessert, een verrassende combinatie van onze nagerechten



PRINS MAURITSHUIS
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

Menu 4 € 40

(met glaasje prosecco bij ontvangst en koffie toe € 45)

Een uitgebreide hors-d'oeuvre, een combinatie van bijna al onze koude en warme voorgerechten, geserveerd als tafelbuffet

geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

* * *

Varkenshaasmedaillons met paddenstoelenroomsaus

Zalmfilet met witte wijn dragonsaus

Overheerlijke guiche met diverse soorten groente en geitenkaas

Tamme eendenborst met saus van Calvados gevuld met appel

geserveerd met verse friet, frisse salade en een groentetaartje

* * *

Grand dessert, een verrassende combinatie van onze nagerechten