



PRINS MAURITSHUIS  
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

**6 gangen Walking Diner € 35**

Mooi opgemaakte 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, keuze gerecht van het land óf uit de zee, of onze  
vegetarische quiche

*geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente*

\* \* \*

Huigemaakte Panna Cotta met rood fruit en coulis



## PRINS MAURITSHUIS

GRAND CAFÉ | RESTAURANT

**Menu 2 € 32,50**

Voorgerecht keuze uit

Wisselende soep van de Chef

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaan,  
pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaat

Huisgemaakte loempia van geitenkaas, met groene pesto en tomatenchutney

Gebakken, gepelde gamba's in saus van verse knoflook en bieslook

*geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels*

\* \* \*

Hoofdgerecht keuze uit

Gebakken varkensfilet met gedroogde ham en paddenstoelen tijmsaus

Runder ribeye van 250 gram met vier seizoenen pepersaus

Vegetarische quiche met diverse soorten groente en camembert

*geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente*

\* \* \*

Nagerecht

Grand dessert, een verrassende combinatie van onze nagerechten



PRINS MAURITSHUIS  
GRAND CAFÉ | RESTAURANT

Menu 4 € 40

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

Voorgerecht

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*

\* \* \*

Hoofdgerecht keuze uit

Black Angus runderbavette met gebakken paddenstoelen in kruidenboter  
Gebakken meervalfilet belegd met Lardo di Colonnata, daarbij tomatenchutney en  
saus van verse truffel

Vegetarische quiche met diverse soorten groente en camembert

*geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente*

\* \* \*

Nagerecht

Grand dessert, een verrassende combinatie van onze nagerechten,  
geserveerd als tafelbuffet

