

Proeverij diner

Voorgerecht

Toet'n met stoet
olijfolie, peper/zeezout en kruidenboter

Carpaccio met Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes
en rode pesto dressing.

Champignons gebakken in Othmar bierbeslag
geserveerd met koude knoflooksaus

Hoofdgerechten

Saté van varkenshaas

Klein biefstuk "Gasterij Oatmossche"
*op tafel serveren wij voor u en uw gasten
een toet'n met frietjes en rauwkost*

Nagerechten

Klein bakje crème brûlée met
een bolletje vanille-ijs

Prijs per persoon € 34,50

**Het Proeverij diner wordt de hele middag of avond geserveerd met
kleine bordjes met mesje en vorkjes.**

Uitbreiding prijs n.o.t.k.:

- Gambaspiesje
- Flamkuchen van de chef
- Twee kleine weckflesje soep
- Papillotte van verse zalm
- Kaasplankje (diverse soorten kaas)