

Gezelschappen tot maximaal 26 personen bieden wij de mogelijkheid om apart te dineren in ons zaaltje. Op doordeweekse dagen (maandag t/m donderdag) kunnen wij voor groepen tot maximaal 40 personen ook een gedeelte van ons restaurant reserveren.

Voor gezelschappen van meer dan 10 personen is het noodzakelijk de menukeuze te beperken. Op deze manier kunnen wij u en de andere aanwezige gasten een plezierige, vlot verlopende avond bezorgen.

Voor de duidelijkheid: Het is de bedoeling dat u als gehele groep gebruik maakt van één van de 3 opties. Deze geeft u uiterlijk 2 dagen vóór de dinerdatum aan ons door. Voor een eventuele uitbreiding van een menu met een extra gang kunt u uiteraard met ons in overleg treden.

Alle aanwezigen kunnen op de avond zelf hun keuze uit het vooraf geselecteerde menu maken. Voor vegetariërs hebben wij binnen elk van de drie opties mogelijkheden.

Mocht u nog even willen overleggen welke optie voor uw gezelschap geschikt is, dan kunt u de groepsfolder uitprinten. Dit zijn de mogelijkheden:

	<i>voorgerechten</i>	<i>hoofdgerechten</i>	<i>nagerechten</i>
optie 1: Verboden menu €20 <i>door ons samengesteld. vooraf niet bekend.</i>	soep of koud voorgerecht	visgerecht of vleesgerecht	dessert of koffie/thee
optie 2: Gedoogmenu €27,50 <i>wisselt per 3 maanden.</i>	Rode kaart runderhaascarpaccio met balsamicomayonaise, spekjes, pijnboompitten en boeren brokkelkaas of Bommelding bombe van gerookte zalm gevuld met een salade van Hollandse garnalen	Zeerover gebakken roodbaarsfilet op bietjes-stamppot met een saus van witte wijn of Scharrelaar trio van het Livar scharrelvarken : varkenshaas, spek en een hamburgertje geserveerd met pruimenjus	Zoete wraak amandel bavarois met chocolademousse of Brandgevaar 'five spices' crème brûlée met stoofpeer-steranijs-ijs (five spices is een mengsel van kruidnagel, peper, venkel, steranijs en kaneel)
optie 3: Hoger beroep €32 <i>wisselt per 3 maanden</i>	Rookverbod gerookte eendenborst met grapefruit en hazelnoten of Verboden vrucht met manchego kaas gevulde verse vijg uit de oven op rucola salade met honing of Visverbod in zuur gemarineerde verse makreelfilet op komkommer met een koud bietensoepje	Topcrimineel gegrilde biologische biefstuk van het Waards rund met een balsamico-tijm saus of Undercover heilbotfilet met een saffraandakje, geserveerd met witte wijnsaus of Rare vogel parelhoenpootje met spruitjesstampot en port-kaneeljus	Hartig woordje kaasbordje met vijgenbrood of Gebakken peren peren tarte tatin met vanillesaus en kaneeljus of Nootgeval proeverij van notendesserts

Voor meer informatie kunt u ons elke dag vanaf 14.00 uur telefonisch bereiken. U kunt ook even bij ons binnenstappen. Mailen kan natuurlijk ook, maar voor het plaatsen van een reservering verzoeken wij u om rechtstreeks contact met ons op te nemen.