

GROEPSDINER

Wij beschikken over een ruimte waar gezelschappen tot maximaal 27 personen apart kunnen dineren. Van zondag tot en met donderdag kunnen wij zelfs groepen tot 44 personen plaats bieden.

Als u met meer dan 10 personen komt, zijn we genoodzaakt uw menukeuze te beperken, u vindt de beschikbare groepsmenu's hieronder.

Hoe gaat het in zijn werk?

1. Uiterlijk 5 dagen vóór uw diner kiest u voor uw gezelschap één van de groepsmenu's uit
2. Alle aanwezige gasten van uw groep kunnen aan het begin van het diner hun keuze uit dit geselecteerde menu aan de bediening doorgeven
3. Voor vegetariërs hebben wij binnen elk menu mogelijkheden, zij kunnen bij de bediening kenbaar maken hiervan gebruik te willen maken
4. Als er gasten met speciale dieetwensen of allergieën zijn, horen wij dit graag van tevoren

GEDOOGMENU €34,00

3 GANGEN

Rode kaart

carpaccio van runderhaas met uitgebakken spekjes, Parmezaanse kaas, pitten en pestomayonaise
of

Geitenpaadje nemen

geitenkaasmousse met watermeloen-babypinaziesalade, focaccia en zwarte knoflookmayonaise

Een staartveer uittrekken

in BBQ-saus gestoofde pulled chicken met courgette en aubergine, geserveerd met zoete aardappelpuree en babymais
of

Spijbelen

scholfilet met een rub van ansjovis, peterselie, kappertjes en augurk met koolpakketje, wortelcrème en gember-citroengrasmayonaise
of

Burgerrecht

falafelburger met geroosterde paprika, feta en rode ui, geserveerd met krokante kikkererwten en zwarte knoflookmayonaise

Zuur opbreken

trifle van citroencake, geconfijte citroen, citroenmousse en limoncelloschuim
of

Brandgevaar

crème brûlée van witte chocolade met ijs

HOGER BEROEP €38,00

3 GANGEN

Rode kaart

carpaccio van runderhaas met uitgebakken spekjes, Parmezaanse kaas, pitten en pestomayonaise
of

Mousse dat nou?

millefeuille van makreelmousse, bleekselderijsalade, munthangop en zoetzure radijs
of

Brandende kwestie

crème brûlée van eendenpaté met gerookte eendenborst, sinaasappelkletskep, rucola-sinaasappelsalade en tomatenjam
of

Valsspeler

veganistische trifle van basilicumousse, tomaat-balsamicosalade en vegan mozzarellakoekjes

Topcrimineel

gegrilde biefstuk met roerbakgroenten en romige pepersaus
of

Een rover oprollen

met palingfilet gevulde varkenshaas omwikkeld met spek, geserveerd met roergebakken groenten en mierikswortel-dille roomsaus
of

Spijbelen

scholfilet met een rub van ansjovis, peterselie, kappertjes en augurk met koolpakketje, wortelcrème en gember-citroengrasmayonaise
of

Pluk-ze

tomaten- uistoofpot met camembert, trostomaat en focaccia

Oplichting

vegan chocolade- passievruchtcheesecake van silken tofu met passievruchtijds
of

lets in de melk te brokkelen hebben
geitenyoghurt met aardbeien en chocolade, geserveerd met meringue en champagne-ijs
of

Hartig woordje

kaasbordje met geroosterd suikerbrood

IN CASSATIE €45,00

4 GANGEN

Brandende kwestie

crème brûlée van eendenpaté met gerookte eendenborst, sinaasappelkletskep, rucola-sinaasappelsalade en tomatenjam
of

Mousse dat nou?

millefeuille van makreelmousse, bleekselderijsalade, munthangop en zoetzure radijs

In de soep lopen

maïsoep met chilivlokkenmousse en rode peperkrokantje
of

Witwassen

in de schelp gebakken mosselen, afgeblust met knoflook- dille- limoenroom

Overspel

gegrilde albacore tonijn met een kreeftenbitterbal, kreeftenmayonaise, courgettelinten en groene asperge
of

Met spek schieten

gegrilde runderbavette met krokant gebakken spek, gestoofde taugé met gember, little gem en srirachamayonaise

Hartig woordje

diverse soorten kaas met vijgencompote en geroosterd suikerbrood
of

Zuur opbreken

trifle van citroencake, geconfijte citroen, citroenmousse en limoncelloschuim

📍 Kaiserstraat 7, 2311 GN Leiden

☎ +31 71 5143388

✉ restaurant@verbodentoeegang.nl

🌐 www.verbodentoeegang.nl



Heeft u een allergie?
Laat het ons weten!



VERBODEN TOEGANG
RESTAURANT. ART.461.