

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 40 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 eekhoortjesbrood- rode wijnmayonaise of

Draaideurcrimineel

Époisses- aardappelmousse met pompoen, peerschuim en groentechips

Stampij maken

wildzwijnhaasmedaillons met gerookte hutspot en cranberrycompote of

Onderduiken

heilbotfilet gegratineerd met rivierkreeftstaartjesragout, wortellinten, wortelcrème en limoenmayonaise of

(P)lagen

veganistische pompoenlasagne met spinazie, salie, dadels en walnoten

Opiumwet

trifle van koffiemousse, Oreocrumble en Kahlúaschuim 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 eekhoortjesbrood- rode wijnmayonaise of

Uitroken

gerookte zalm met komkommersoep, zoetzure rettich en harissahangop of

In je eigen vet gaar koken

eendenrilette met gerookte eendenborst, eendenkrokantje, gegrild briochebrood en cranberrygelei of

Opgestapeld bewijs

vegan millefeuille met in ketjap en koffie gemarineerde bospaddenstoelen, truffelmousse en rode uiencompote

Topcrimineel

gegrilde biefstuk met roerbakgroenten en romige pepersaus of

Ree te hard

stooftpot van wildzwijn, ree en haas met appelcider en appel, geserveerd met knolselderijpuree, spruitjes en spek of

Onderduiken

heilbotfilet gegratineerd met rivierkreeftstaartjesragout, wortellinten, wortelcrème en limoenmayonaise of

Verdacht pakketje

quiche van courgette, bospaddenstoelen, knolselderij en pastinaak, geserveerd met kastanjepuree, rode uiencompote en groentechips

Hartig woordje

kaasbordje met geroosterd suikerbrood of

Eigen bramen ingooien

veganistische bramenbavarois met pure chocoladecrumble en champagne ijs of

Een appeltje te schillen hebben

warm geserveerde appel- peercrumble met vanillemascarpone en boerenjongensijs

IN CASSATIE €45,00

4 GANGEN

In je eigen vet gaar koken

eendenrilette met gerookte eendenborst, eendenkrokantje, gegrild briochebrood en cranberrygelei of

Uitroken

gerookte zalm met komkommersoep, zoetzure rettich en harissa hangop

Op knol slaan

romige knolselderijsoep met knolselderijartaar, knolselderijmousse en truffelolie of

Halve gare

langzaam gegaard buikspek met bapaobrood, gamba- mangosalsa en prei

Bende oprollen

gegrilde albacore tonijn met een coquille-cannelloni, rauwe prei en groene kruidenroomsaus of

Hertstikke schuldig

hertenbiefstuk met oesterzwambitterbal, gekonfijte knolselderij, pastinaakcrème en bieten- chocoladegel

Hartig woordje

diverse soorten kaas met vijgencompote en geroosterd suikerbrood of

Opiumwet

trifle van koffiemousse, Oreocrumble en Kahlúaschuim

📍 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.