

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 €32,00

3 GANGEN

Rode kaart

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

Hem peren

veganistische trifle van mosterdroomkaas, geroosterde paddenstoelensalade en perenschuim

Op de pof

wildstoofpot met kastanje, geserveerd met truffelpuree, gewokte champignons en spruitjes
of

Bot vangen

heilbotfilet met paddenstoelenkorst, geroosterde pompoen en eekhoorntjesbroodmayonaise
of

Iemand de kap vullen

gegrilde aubergine, gevuld met punt-paprika, prei, pompoen, tomaat en vegan mozzarella en geserveerd met tijmmayolijn

Tot mousse slaan

trifle van sinaasappelmousse, gember-crumble en anijsschuim
of

Brandgevaar

crème brûlée van witte chocolade met ijs

HOGER BEROEP €36,00

3 GANGEN

Opgestapeld bewijs

hertenburgertje met rode uiencompote en truffelmayonaise
of

Om de tuin Leiden

rivierkreeftstaartjessalade met kreeften crème brûlée, kreeftenmousse, sesamzeewierkrokantje en tuinkersmayonaise
of

De bak in draaien

gerookte eendenborst met eendenriette, getoast suikerbrood en Cognac- appelgel
of

Hem peren

veganistische trifle van mosterdroomkaas, geroosterde paddenstoelensalade en perenschuim

Topcrimineel

gegrilde biefstuk met roerbakgroenten en romige pepersaus
of

Op de pof

wildstoofpot met kastanje, geserveerd met truffelpuree, gewokte champignons en spruitjes
of

Een rare snijboon zijn

zgebakken doradefilet met snijbonenpuree, gepofte cherry tomaten en kruidenolie
of

Broodwinning

naanbrood met spinazie, rode ui, kikkererwten, puntparika, feta en tzatziki

Hartig woordje

kaasbordje met vijgenbrood
of

Bodemonderzoek

pompoencheesecake met Bastognekoekbodem en speculaasijis
of

Nootweer

noten- karameltaart met vegan kokosfrost en pure chocolade sorbetijs

IN CASSATIE €45,00

4 GANGEN

Om de tuin Leiden

rivierkreeftstaartjessalade met kreeften crème brûlée, kreeftenmousse, sesamzeewierkrokantje en tuinkersmayonaise
of

De bak in draaien

gerookte eendenborst met eendenriette, getoast suikerbrood en Cognac- appelgel

Nattigheid voelen

pompoensoep met 5-spicemascarpone
of

Opgestapeld bewijs

hertenburgertje met rode uiencompote en truffelmayonaise

Illegale dump(l)ing

gegrilde tonijnfilet met krabkoekjes, bloemkoolcrème, geroosterde bloemkool en kreeftenmayonaise
of

Te hert rijden

hertenbiefstuk met een risotto-truffel-bitterbal, rode uiencompote, knolselderij, pastinaak en kersen-rode wijnjus

Hartig woordje

diverse soorten kaas met vijgencompote en vijgenbrood
of

Bodemonderzoek

pompoencheesecake met Bastognekoek-

📍 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.