



Voorbeeld van een menu voor een private dinner

BRUSCHETTA CON FUNGHI

Licht geroosterd brood met olijfolie en knoflook belegd met paddestoelen en Parmezaanse kaas

Of

Herfstsalade met Veluwe coppa en geroosterde pompoen

Of

Salade nagelhout met gebakken geitenkaas en appel

OSSOBUCO MILANESE

Gestoofde kalfsschenkel met tomaten, groenten, rode wijn en gremolata

Rijst en salade

Of

BOEUF BOURGUIGNON

Rundvlees gestoofd in rode wijn en groente

Rijst en salade

Of

CONFIT DE CANARD

Eendenbout, langzaam gegaard in eigen vet met tijm en knoflook

Aardappelpuree salade en stoofpeertje

KAAS DESSERT

Diverse kaassoorten, kweeperenjam

Of

PANNA COTTA

Roomdessert met sinaasappel