



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

**Amusediner** (minimaal 30 personen)

**€ 59,50 p.p.**

U wilt geen formeel zittend diner, maar ook iets anders dan een buffet voor uw gasten? Dan is een amusediner een goede suggestie. Wij serveren mooie kleine gerechten die zittend of staand gegeten kunnen worden. Wij geven u graag de gelegenheid om zelf uw amusediner samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën één voorgerecht, één soep, één warm tussengerecht, twee hoofdgerechten en één dessert (totaal 6 gangen). Als u alleen vis- of vlees hoofdgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u extra gerechten? Dat kan uiteraard ook, wij berekenen € 8,50 p.p. per extra gerecht.

**Voorgerechten:**

- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Steak tartaar van scharrelrund met gepocheerd eitje
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Crostini met geitenkaas, bleekselderij en gebakken paddenstoelen\*

**Soepen:**

- Bisque van strandkrabbetjes en sereh
- Krachtige runderbouillon met tuinkruiden
- Bouillon van biologische tomatomaat, tomaten concassé en dragon\*
- Crème soep van knolselderij met truffelsalsa\*

**Warme tussengerechten:**

- Op de huid gebakken kabeljauwrug met groene asperges en beurre noisette
- Gekonfijte eend met uiencompote en aardappelchip
- Krokant gebakken kalfszwezerik met walnotenverniss
- Risotto met groene kruiden en Parmigiano Reggiano\*

**Hoofdgerechten vis:**

- Op de huid gebakken zeebaars met antiboise
- Doradefilet met artisjokkenmelange en tomaat
- Zacht gegaarde kabeljauw met een ragout van gamba
- Geroosterde zalm met gepofte cherry tomaat

**Hoofdgerechten vlees:**

- Gebraïseerde kalfssukade gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Chateaubriand van diamanthaas met bearnaisesaus
- Lende van Livar varken met gepofte groenten en rode wijnjus
- Magret de Canard met seizoengroenten



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHÉ**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

**Hoofdgerechten vegetarisch:**

- Ravioli gevuld met oude Beemster kaas, broccoli crème en Rucola\*
- Geroosterde biet met een crème van geitenkaas\*
- Brioche gevuld met geitenkaas\*

**Kaas:**

- Proeverij van diverse soorten kaas met kletzenbrood
- Warme geitenkaas met Languedoc honing

**Desserts:**

- Gemarineerde ananas, kokoscreme en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekwark, cake en roodfruit

\* *Deze gerechten zijn vegetarisch.*