



Weekmenu

Voor bij de borrel:

Proeverij van:

oude kaas, brie, kip op oosterse wijze, wildpaté met rode uienchutney, Groninger worst, cornichons, gemarineerde champignons, groentestengels, aioli en crostini's
vanaf 2 personen € 10,00 per persoon



Soep:

Rozemarijnbouillon met kruidenroom

of

Groninger mosterdsoep met gerookte zalm

Soepen € 5,00

Voorgerechten:

Getrancheerde ossenhaas met groene asperges, rucola, zongedroogde tomaatjes en mierikswortel

of

Gerookte forel met gegrilde venkel, appel en een basilicum dressing

Voorgerechten € 10,50



Hoofdgerechten:

Parelhoenboutje met gevogelteragout, aardappelpuree, gestoofde appeltjes en een jus van calvados

€ 17,50

Of

Runder-rendang met noedels met groenten en cassave chips

€ 15,00

Of

Mexicaanse wrap gevuld met bonen, groenten, kaas en een tomatensaus, tortillachips met huisgemaakte salsa dip en een Mexicaanse salade (v)

€ 15,00

Dessert:

Hangop met vanille, roodfruit en bitterkoekjes

€ 7,50

Driegangenmenu met soep, hoofdgerecht en dessert € 27,50*
Driegangenmenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 32,50*
Viergangenmenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 37,50*

*Meerprijs € 2,50 voor het parelhoenboutje.

De gerechten kunt u van woensdag tot en met zaterdag van 16.00 uur tot 19.00 uur warm of koud afhalen bij de Coendersborg. Bestel voor 17.00 uur voor de volgende dag.

In overleg kunnen we ook bezorgen.

Wijn

Rode wijn – Stemmari - Nero d'Avola, Italië. Fluweelzacht met tonen van bessen, wilde aardbei en granaatappel

- € 10,00 per fles

Witte wijn – Siërra Noble – Sauvignon Blanc – een droge wijn uit Chili

- € 10,00 per fles

**Wilt u meer weten over de mogelijkheden van
de Coendersborg
Cafe de Sleutel
s'Amuse Cateraar
of
de BuitenSociëteit Paterswoldsemeer.**

**Neem vrijblijvend contact met ons op, we helpen u graag verder.
050-3129213 of www.samuse.nl**

