



s'amuse
cateraar

Menu van de week

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:

Pompoen-zoete aardappelsoep

of

Groninger mosterdsoep met gerookte zalm

of

Bospaddenstoelensoep met tuinkruiden

€ 5,00 per persoon

Voorgerecht:

Vitello tonnato met kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

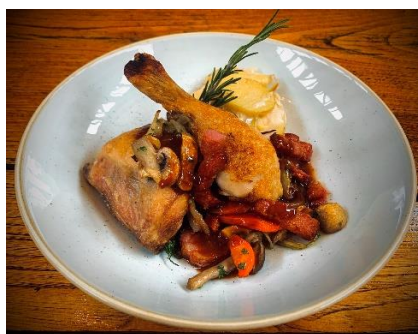
of

Salade met huis-gerookte kalkoen, gebakken paddenstoelen, pompoen, noten en een frambozendressing

(ook vegetarisch te bestellen)

Als voorgerecht € 9,50 per persoon

Als maaltijdsalade € 14,50 per persoon



Hoofdgerecht:

Sukade à la Bourguignon

of

Coq au vin

of

Pompoen-bospaddenstoelenstoof

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Roseval-aardappelen en salade

€ 15,00 per persoon

Dessert:

Chocolade brownie met roodfruit en vanillesaus

€ 7,50 per persoon

Driegangenmenu met soep, hoofdgerecht en dessert € 25,50

Driegangenmenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 30,00

Viergangenmenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 35,00

De gerechten kunt u afhalen van woensdag tot en met zaterdag. U kunt uw bestelling warm of koud bij de Coendersborg van 16.00 uur tot 19.00 uur afhalen. 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

