



Proeverij Tapas mei-juni 2018

Onbeperkt genieten van Ruyterhof gerechtjes in tapas stijl
34,75 per persoon. Alleen op reservering!!!

Proef de smaken van echt met onze huisgemaakte specialiteiten in tapas stijl.
De gerechtjes worden in etappes geserveerd en aangepast aan het seizoen,
aanbod en trends van het moment.

Koude gerechtjes

terrine van huisgerookte zalm, asperges & gamba
huisgerookte clausse filet met Rodenbach grand cru dressing
huisgerookte ham met asperge-ei salade
Bourgondische salade met zoetzuur
huisgerookte Zundertse dikbil op z'n Antwerps

Warme gerechtjes

soepje van Brabantse asperges
Gegratineerde zalm op een stampotje met Brabantse asperges en zeekraal
asperges met ham en krieltjes gegratineerd met Westmalle kaas
gegrilde filet van Brabantse big
met champignon-Marsala saus en aardappelgnocchi
Entrecôte Zundertse dikbil met pepersaus en gegrilde groenten

Dessertjes

Ossenblokkaas bereid met Zundert Trappist
bavarois van zomerfruit
cheesecake van Ossenblokzuivel
IJsparfait met amaretto likeur van Zuidam uit Baarle Nassau

inclusief twee soorten brood, kruidenboter & boerenboter
op verzoek Belze frieten met huisgemaakte mayonaise

Geen aspergeliefhebber?

Laat even weten bij reservering, dan zorgen we voor alternatieven!



Onze Proeverij Tapas zijn zo lekker omdat ze huisgemaakt zijn van mooie producten uit de streek, liefst recht van de boer. Daardoor kost dit veel voorbereiding. Wij vragen U dan ook vriendelijk om minstens een dag vooraf te bestellen.

Kleine moeite voor groots genieten!