

# Menusuggesties:

Vers, lokaal en lekker!



Eden Hotel

Zutphen

Dineren in één van onze prachtige stijkamers dat kan met een gezelschap vanaf 8 personen. Onze chef-kok heeft voor u drie verschillende menu's samengesteld.

Onze chef-kok houdt ook rekening met vegetariërs en past het menu er graag op aan.

Mocht u een dieet hebben geeft u dit alstublieft van te voren aan, zodat wij hiermee rekening kunnen houden.



## Zo maar een paar mogelijkheden:

### MENU 1:

#### Dungesneden pastrami

met frisse salade van witlof, groene appel en ingelegd witlof, geserveerd met sojascheutjes, croutons en geplukte slasoorten met mayonaise van kerrie

\*\*\*

#### Gebakken schol

met geweckte piccalilly groenten, bloemkool en gebruikte boter geserveerd met luchtige saus van gerookte knoflook

\*\*\*

#### Vers ijs

van de ijsboerderij uit Hummelo

### MENU 2:

#### Gerookte zalm

met gepocheerd hoeve-ei met kruimige aardappel en dressing van kappertjes en pijnboompitjes

\*\*\*

#### Gefileerde boerderij kip

uit de oven met romige spitskool, stoof van het pootje met anijschampignons en een jus met citroentijm

\*\*\*

#### Tarte Tartin

met champagne sabayon en boerenijs

### MENU 3:

Harry's Bar Meets Brasserie 6, carpaccio style van het vastdeel, geserveerd met dressing van kruidenrij en groene slasoorten

\*\*\*

#### Gestoomde Heilbot

met fijne groenten, gember en grote garnalen gestoomd in citroengras

\*\*\*

#### Natte Chocolade Taart

met gemarineerde ananas, witte chocolade en roomijs

### PRIJZEN:

Menu 1: € 24,95 per persoon

Menu 2: € 27,50 per persoon

Menu 3: € 29,50 per persoon

Bij alle menu's is het mogelijk deze uit te breiden met een 4<sup>e</sup> gang: crème van pompoen en sinasappel met geroosterde pompoen, kruiden, crème fraîche en jonge lente ui, à € 5,00 per persoon

## Vraag vrijblijvend een offerte aan