

MENUSUGGESTIES GEZELSCHAPPEN

fuiks
eten & drinken

Heerlijk genieten en aan tafel met een gezelschap vanaf 10 personen ?! Dat kan bij Fuiks eten & drinken bijzonder aangenaam. Twee grote tafels bieden plaats voor maximaal 14 personen, maar ook een kleiner gedeelte van het restaurant kan worden gereserveerd tot 35/40 personen. Om te zorgen dat er voor iedereen wat te genieten valt, heeft onze Chef met zijn brigade speciaal voor u een aantal keuzemenu's samengesteld.

Deze menusuggesties zijn opgebouwd uit gerechten van onze dinerkaart. U kiest voor uw gezelschap een van onderstaande 3- gangen-menu's en eventuele aanvullingen hierop. Wij verzorgen vervolgens op maat gemaakte menukaarten en u en uw gezelschap kiezen tijdens het evenement waar zij van willen gaan genieten.

Indien u zelf een menu wenst samen te stellen uit de onderstaande gerechten, dat kan. Hierbij wordt opgemerkt dat u de mogelijkheid heeft om een menu te creëren van maximaal 3 voor-, 3 hoofd- en 3 nagerechten. Afhankelijk van uw keuze wordt de bijbehorende prijs vastgesteld. Uiteraard kunt u ook met ons contact zoeken om een geheel eigen menu samen te stellen.

Wij verzoeken u uiterlijk 3 dagen van te voren door te geven welk menu wij mogen gaan verzorgen. Indien er specifieke dieetwensen zijn, houden wij daar graag voor u en uw gasten rekening mee.

Aan tafel !!

MENUSUGGESTIES GEZELSCHAPPEN

fuiks
eten & drinken

Menu 1 – 27,50

Zuurdesembrood

Van onze ambachtelijke bakker Jordy met lichtgezouten roomboter, extra virgine olijfolie met Aceto Balsamico di Modena en Kalamata olijven

Runderhaas – Paksoi – Jus de veau

Gemarineerde en gebakken runderhaaspunten geserveerd met roergebakken paksoi, bundelzwam en jus de veau

Kwarktaart

Punt kwarktaart van citroen met Limoncellosorbetijs

Menu 2 – 32,00

Mosterdsoep

Van Moutarde de Dijon, Camembert en buikspek
Of

Pomodorisoep

Met een volle smaak van tomaat en pesto-olie

Bavette – Knoflook – Rozemarijn

Gegrilde US Rundersteak met kruidenmelange en aioli
Of

Zalm – Roomboter

Gebakken filet van zalm met beurre blanc

Piccolo

Twee smaken roomijs met geslagen room

Menu 3 – 34,50

Rund – Bresaola – Tomaat

Carpaccio van het Blaarkoprund met tapenade van basilicum, Bresaola en tomaat

Of

Zalm – Makreel – Piccalilly

In de Krimpenerwaard gemarineerde zalm, sushi van gerookte zalm, bitterbal van makreel met Piccalillycrème

Kalf – Varken – Dragon

Een duo van gebakken kalfsmedaillon en procureur van het Ibérico varken met jus de veau en Bearnaisesaus

Of

Kabeljauw – Risotto – Hollandse garnaal

Gebakken filet van skrei met risotto, gestoofde bosui en gevulde schaaldierensaus

Chocolade

Mousse van chocolade, vanillehangop met gel van jasmijn

MENUSUGGESTIES GEZELSCHAPPEN

fuiks
eten & drinken

Menu 4 – 38,50

Eend – Gamba – Sinaasappel

Yakitori van eend met gebakken gamba, zoetzure groente en sinaasappel-sesam-sojasaus

Of

Vongole – Chorizo – Spaanse peper

Gebakken venusshellen met chorizo, koriander, knoflook en Spaanse peper

Eend – Loempia – Knoflook

Gebakken eendenborst met loempia van gekonfijte eendenbout, parelgort en gepofte knoflookjus

Of

Dorade – Witte wijn

Gebakken doradefilet met kruidenolie en witte wijnsaus

Citroenmeringue

Meringue van citroen met Bourbon vanille roomijs

Menu 5 – 43,50

Ibérico – Zwezerik – Parelgort

Krokant gebakken kalfszwezerik met gegrilde procureur van het Ibérico varken, parelgort en jus de veau

Of

Coquille – Couscous - Buikspek

Gebakken Coquilles St. Jacques op frisgekruidde couscous met krokante buikspek en saus van saffraan

Ossenhaas – Sjalot – Rode wijn

Tournedos van het Blaardkoprund geserveerd met Bordelaisesaus en gekonfijte sjalotten

Of

Heilbot – Garnaal – Venkel

Gebakken heilbotfilet met reuze garnaal, mousseline van Eigenheimer, venkel, spjabonen en kruidenjus

Crème brûlée

Van Bourbon vanille met bananen roomijs

MENUSUGGESTIES GEZELSCHAPPEN

fuiks
eten & drinken

Menu 6 – 35,00

Geitenkaas – Dadel – Noot

Salade met gegratineerde Bettinehoeve geitenkaas, dadels, appel, notenmelange en honingsmosterdvinaigrette

Of

Epoisse – Walnoot – Biet

Blini van boekweitmeel geserveerd met in cranberrydressing gemarineerde rode biet, Epoisse Berthaut en crème fraîche van walnoten

Polenta – Paddenstoel – Truffel

Gebakken polenta met variatie van paddenstoelen, groene asperges en truffelsaus

Of

Knoedel – Gorgonzola – Postelein

Italiaanse gnocchi, Gorgonzola, roergebakken postelein en tomatenmarmelade

Dessert

Dit dessert is passend aan het dessert van de overige gasten aan tafel

Aanvulling op uw gezelschapsdiner

- Welkomstaperitief in de vorm van Prosecco of Champagne;
- Voorafgaand aan het diner een borrel met zoutjes en olijven;
- Brood met diverse smeersels aan het begin van het diner;
- Een Fuiks wijnarrangement met een bijpassende wijn per gerecht;
- Flessen bruisend en plat water op tafel;
- Flessen rode- en witte wijn op tafel;
- Drank op afkoop van het Hollands assortiment, inclusief: frisdrank, bieren van het vat, huiswijnen, port, sherry, vermouth en Hollandse distillaten. Dit kost 9,25 Euro per persoon per uur. (Minimaal aantal pers: 20 en een minimale afname van 2 uur)

Spoom (met of zonder alcohol)

- Van Limoncello 5,75 Euro
- Van Frambozen 5,75 Euro
- Van Watermeloen 5,75 Euro