



LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT

SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE

Valentijnsdiner

Huisgemaakte amuse

Voorgerechten

Carpaccio van tonijn met Wasabi-mayonaise, wakame en crispy rice

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, truffelcrème, broadbeans en rucola

Bietencarpaccio met pompoenblokjes, Pecorino en balsamico (V)

Tussengerecht

Paprikasoep (V)

Hoofdgerechten

Gegrilde ossenhaas met een rode wijn saus, geserveerd met een puree van doperwten, gepofte tomaatjes en groentechips

Visduo van zalm en gamba's met een saus van Pernod, geserveerd met een puree van doperwten, gepofte tomaatjes en groentechips

Tarte tatin van sjalotten met gepofte tomaat geserveerd met een puree van doperwten (V)

Gezamenlijk bijgerecht

Romige aardappelgratin

Dessert

Terug van weggeweest omdat het zo leuk was!

Eetbaar schilderij; Samen maken, samen proeven en samen genieten! Wij leveren de benodigdheden,

enkele tips en tricks en ga samen aan de slag!