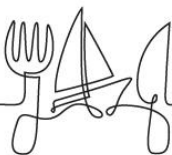
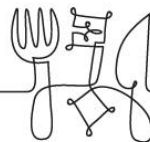




**s'amuse**  
cateraar



**de buitensociëteit**  
paterswoldsemeer



**de sleutel**  
café culinair



**de coendersborg**  
landgoed in de stad

# Dinersuggesties

## Voor een uitgeserveerd diner

### **Voorgerechten – geserveerd met brood en boter – 8,50**

- Ceasar salad met spek, licht gerookte kip, ceasardressing, croutons en cherry tomaatjes
- Groene salade met paddenstoelen, blauwaderkaas en witte druiven (v)
- Salade van gerookte kalkoen, rozijntjes, appel en walnoten
- Visterrine van forel
- Salade met gerookte zalm en mierikswortel

### **Soep van de dag per mokje– 5,00**

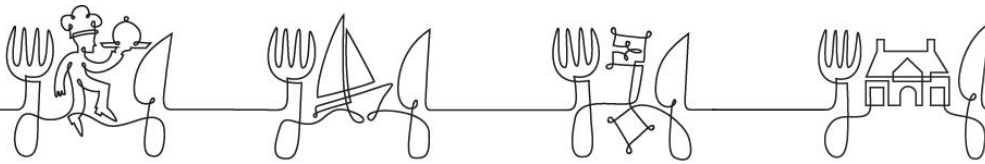
- Groninger mosterdsoup
- Tomaat-pomodori soep
- Pastinaaksoep
- Courgettesoep
- Linzen-currysoep

### **Hoofdgerecht- 18,50**

- Grunniger stoof – Gronings weiderund langzaam gegaard in de oven, gestoofd in bier, met o.a. Knol's koek en Grunniger worst
- Toscaanse stoof – Rundvlees, langzaam gegaard in rode wijn, met o.a. courgette, champignons, ui en wortel
- Vis van de dag met venkel, wortel en saus van prosecco
- Catalaanse kip met olijven, tomaat en wortel
- Kipsaté met rijst en kroepoek
- Normandische kip met calvados en appeltjes
- Chili sin carne met taco chips en tomatensalsa (v)
- Groentegoulash met rijst (v)
- Penne met paddenstoelen, truffel en aubergine(v)

### *Hoofdgerechten uit de oven*

- Sheppards pie – Ovenschotel met rundergehakt
- Moussaka - Pittig lamsgehakt, aardappelpuree en gebakken aubergine
- Lasagne Bolognese



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade van het seizoen en een passend garnituur – bijvoorbeeld rijst, aardappelgratin, stampot van het seizoen of frites met mayonaise

#### **Dessert – 7,00**

- Eton mess – Geslagen room, rood fruit en merengue
- Mascarpone mousse met mandarijn
- Pannecotta met aardbeien coulis
- Vers fruit met ijs en slagroom
- Poire Belle Hélène – Ijs met peer, chocoladesaus en slagroom

**Drie gangen diner met soep, hoofd- en nagerecht**

**€ 28,50 per persoon**

**Drie gangen diner met voor-, hoofd- en nagerecht**

**€ 31,00 per persoon**

In overleg zijn er heel veel mogelijkheden.

Bel voor meer informatie met sAmuse 050-3129213

