



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Diner Arrangementen

Welkom bij De Zwarte Boer

Hartelijk dank voor uw interesse in de mogelijkheden bij De Zwarte Boer. Wij vinden het een eer om u met een (groot) gezelschap te mogen ontvangen en u een culinaire beleving te bieden in een sfeervolle ambiance.

Onze chef heeft met zorg een aantal arrangementen samengesteld die een representatief visitekaartje vormen van onze menukaart. U vindt hierin een gevarieerd aanbod van gerechten en prijscategorieën – voor ieder wat wils.

Heeft u zelf andere ideeën voor de invulling van uw diner? Laat het ons gerust weten; wij denken graag met u mee over de mogelijkheden.

Voor gezelschappen vanaf 20 personen verzoeken wij u vriendelijk om de gerecht keuzes uiterlijk 7 dagen voor de reserveringsdatum aan ons door te geven. Het definitieve aantal gasten en eventuele dieetwensen ontvangen wij graag uiterlijk 3 dagen vooraf. Zo kunnen wij uw ontvangst tot in de puntjes voorbereiden.

Wij kijken ernaar uit u te verwelkomen!



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Menu 'De Heerlijke Proeverij'

Soepje:

- ❖ **Kleine Franse Uiensoep**

Voorgerechten proeverij, om samen te delen:

- ❖ **Carpaccio van Wildzwijn Ham**
Lauwwarm / Witte stoofpeer / Walnoot / Vossenbes / Rucola
- ❖ **Burrata "De Zwarte Boer"**
Gevuld met groene pesto / Gegrilde groenten / Cherrytomaat / Balsamicostroop
- ❖ **Huisgerookte Zalm**
Gepocheerd ei / Hollandaisesaus / Avocado / Rucola

Hoofdgerechten proeverij, om samen te delen:

- ❖ **Gepofte Knolselderij**
Gebakken paddenstoel / Saus van eekhoorntjesbrood / Pijnboompitten
- ❖ **Gebakken Tournedos**
In roomboter / Seizoensgroenten / Stroganoff-saus
- ❖ **Veluwse Wildstoof**
Wildgoulash / Gnocchi / Taleggio roomsaus / Walnoot / Vosbessencompote
- ❖ **Vis van de dag**
Verse dagvangst / Bijpassende garnituren

Wij serveren onze hoofdgerechten met Roseval aardappeltjes & salade

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7

Nagerecht, om samen te delen:

- ❖ **Grand Dessert!**

€69,00 per persoon



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Menu 'De Bourgondische Boer'

Voorgerecht, keuze uit:

- ❖ **Bospaddenstoelensoep**
Truffelcrème / Landbrood
- ❖ **Huisgerookte Zalm**
Gepocheerd ei / Hollandaisesaus / Avocado / Rucola
- ❖ **Carpaccio van Rundermuis**
Groene pesto / Parmezaanse kaas / Pijnboompitten / Zongedroogde tomaat / Rucola

Hoofdgerecht, keuze uit:

- ❖ **Gegrilde Kalfsentrecote**
Seizoensgroenten / Saus van groene pepers / Rozemarijn zeezout
- ❖ **Vis van de dag**
Verse dagvangst / Bijpassende garnituren
- ❖ **Pompoen Risotto**
*Flespompoen / Taleggio kaas / Rucola
Met gebakken Black Tiger garnalen / + 8*

Wij serveren onze hoofdgerechten met Roseval aardappeltjes & salade

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7

Nagerecht, keuze uit:

- ❖ **Hangop van de lokale boerderij**
Verse yoghurtijs / Bramen / Bosvruchtensaus / Crumble / Witte chocolade
- ❖ **Tarte Tatin**
Omgekeerde appeltaart / Vanillesaus / Witte stoofpeer / Kaneelijs

€54,00 persoon



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Menu 'De Smakelijke Boerin'

Voorgerecht, keuze uit:

- ❖ **Tomatensoep**
Groene kruidencrème / Landbrood
- ❖ **Bospaddenstoelensoep**
Truffelcrème / Landbrood

Hoofdgerecht, keuze uit:

- ❖ **Saté van Kippendijen**
Huisgemaakte atjar / Kroepoek / Krokante ui / Seroendeng
- ❖ **Salade Geitenkaas**
Gerookte spek / Honing / Walnoot / Zongedroogde tomaat / Frambozendressing / Mesclun salade
- ❖ **Vis van de dag**
Verse dagvangst / Bijpassende garnituren

Wij serveren onze hoofdgerechten met Roseval aardappeltjes & salade

Nagerecht:

- ❖ **Vruchtensorbet**
Vers fruit / Bloedsinaasappelijs / Bosvruchtensaus / Slagroom

€42,00 persoon



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Fondue Arrangementen

Geniet met uw gezelschap van onze sfeervolle kaas-, vlees- of wildfondue aan tafel. Onze vlees- en wildfondue worden geserveerd met rauw vlees dat u zelf gaart in een rijke ossenstaartbouillon. Dit zorgt voor een volle en verfijnde smaak! Vanaf 12 personen is het ook mogelijk om meerdere fondues met elkaar te delen.

Kaasfondue

Gruyère & Emmentaler

Geserveerd met:

Boeren landbrood / Trosdruiven / Bospeen / Romanesco / Trostomaat / Geroosterde pastinaak

€35,00 per persoon

Vleesfondue

Ossenstaart bouillon / €45,00 per persoon

Geserveerd met:

Ossenhaas / Eendenborst

€45,00 per persoon

Wildfondue

Ossenstaart bouillon / €55,00 per persoon

Geserveerd met:

Hertenhaas / Hertenbiefstuk / Wildzwijn nek

€55,00 per persoon

Onze Vlees- & Wildfondue serveren wij met:

Peperroomsaus / Kruidenboter / Knoflooksaus / Whiskysaus / Tartaarsaus

Andalousesaus / Kerriemayonaise

Bij onze fondues serveren wij boerenfriet & salade