



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 aan gerechten in verschillende prijscategorieën. **Wij verzoeken u voor het gehele gezelschap één keuze te maken uit de menu's.** Fondue arrangementen kunnen wel onderling worden gecombineerd.

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 Heerlijkke Proeverij'

Soepje:

- ❖ **Kleine Franse Uiensoep**

Voorgerechten proeverij, om samen te delen:

- ❖ **Carpaccio van Hertenhaas**
Tataki | Zwarte knoflook | Chimichurri
- ❖ **Burrata "De Zwarte Boer"**
*Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop
Met parmaham | + 7*
- ❖ **Ceviche van Zeebaars**
In zuur gegaard | La leche de tigre | Groene asperges | Pastinaak | Venkel

Hoofdgerechten proeverij, om samen te delen:

- ❖ **Huisgemaakte Ravioli**
*Gevuld met bospaddenstoelen & truffel | Salieboter
Met verse truffel | + 7*
- ❖ **Gebakken Tournedos**
In roomboter | Seizoensgroenten | Stroganoff-saus
- ❖ **Gekonfijte Parelhoen**
Pizzaïolasaus | Tomaat | Kappertjes | Zwarte olijven
- ❖ **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!**
Vrije keuze van de chef | Selectie van drie nagerechten

€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 | Walnoot
- ❖ **Carpaccio van Rundermuis**
Groene pesto | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

Hoofdgerecht, keuze uit:

- ❖ **Gegrilde Kalfsentrecote**
200 gram | Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout
- ❖ **Vis van de dag**
Verse dagvangst | Bijpassende garnituren
- ❖ **Risotto alla Milanese**
*Saffraan | 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas | Roomboter
Met verse truffel | + 7 | 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 "De Grote Koekoek"**
Verse yoghurtijs | Bosvruchtensaus | Crumble van witte chocolade | Fruit | Balsamico-reductie
- ❖ **Cheesecake**
Witte chocolade | Dulce de leche | Hangop | Vers yoghurtijs

€58,00 per 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:

- ❖ **Shortcake**
*Zacht biscuitgebak | Dulce de leche | Pure chocolade | Bosvruchtenijs | Rood
fruit*

€49,00 per persoon



De Zwarte Boer
Hotel-Restaurant

Fondue Arrangementen

Geniet met uw gezelschap van onze sfeervolle kaas-, of vleesfondue aan tafel. Onze vleesfondue wordt 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 | Peperroomsaus | Knoflooksaus | Whiskysaus | Roseval aardappeltjes | Tartaarsaus | Andalousesaus | Kerriemayonaise | Salade

€45,00 per persoon