

**In de keuken.**

**In onze keuken wordt alles zelf gemaakt en bereid met verse producten.**

Hierdoor is veel aan te passen en kunnen wij goed rekening houden met eventuele dieetwensen of allergieën.

Indien u iets bijzonders wenst kunnen wij op aanvraag ook voor u gerechten buiten de kaart om bestellen en bereiden.

“Durf te vragen”

**Aan Tafel.**

**Wat brengt u aan tafel?**

Of het nu gaat om een lunch, borrel, diner, vergadering of feestavond.

Bij ons is (bijna) alles mogelijk.

Aan Tafel is een veelzijdig bedrijf.

Wij hebben verschillende soorten arrangementen. Maar luisteren het liefst naar uw wensen en suggesties om een voorstel op maat te kunnen maken.

“Er is altijd een gelegenheid om met elkaar Aan Tafel te gaan”

 **Planken om te delen**

Per 4 personen geadviseerd vanwege de portionering.

U bepaalt zelf met hoeveel personen u de plank deelt. De prijs blijft hetzelfde.

**Vis/Vega:**

**Victoriabaars**

**Black Tiger Gamba’s**

**Gerookte zalm**

**citroenrisotto+Bieterballen**

**Green Garden Burger**

**Aardappelwedges/groenten/saus**

4x 19.50

**Dessert:**

**Grand Dessert**

**der**

**Grand Desserts**

**Laat dat maar aan de keuken over…**

4x 13.50

**Voorgerechten:**

**Rundercarpaccio**

**Gerookte eendenborst**

**Trio van zalm**

**Salade perzik/geitenkaas**

**Gegratineerde champignons**

**Nacho’s**

4x 15.50

**Vlees:**

**Steak ossenhaas**

**Saté**

**Eendenbout**

**Runder Shortribs**

**Pork Tomahawk steak**

**Aardappelwedges/groenten/saus**

4x 24.50