

Groepsmenu Lunch

KEUZE UIT VERSCHILLENDE BROODJES



Thaise beef carpaccio, bosui, komkommer, taugé, crumble van cashewnoot, paprikakroepoek, geserveerd op Bourgondisch wit



Runderkroketten met mosterd, geserveerd op oerbrood



Huisgemaakte tonijnsalade, ei, rode ui, kapperappeltjes, geserveerd op mout-speltbrood of bourgondisch wit



Reypenaer kaas, Baba Ganoush, zongedroogde tomaat, alfalfa, geserveerd op mout-speltbrood of bourgondisch wit

SALADES TO SHARE



Strandzuid Classic
Caesarsalade met kippendij,
ansjovis,
croutons, pancetta,
Parmezaanse kaas, little gem
en Caesardressing



Vissalade met gerookte zalm,
zachtgegaarde kabeljauw,
zoetzure gamba,
wakame, wasabi crunch,
misomayonaise



Salade van watermelon,
geitenkaas, waterkers,
zoetzure sjalot,
gekarameliseerde
pecannoot, citrusdressing

DESSERT

Chef's dessert

Dit menu voor groepen vanaf 12 personen kost € 19,50 per persoon.

Group menu Lunch

SANDWICHES CHOICES



Thai marinated beef with a Thai salad made of spring onion, cucumber, bean sprouts, cashew nut crumble, served on artisan white bread



Beef croquettes with mustard, served on farmers bread



Homemade tuna salad, egg, red onion, rocket, capers, served on spelt malt bread or artisan white bread



Reypenaer cheese, Baba Ganoush, sundried tomaat, alfalfa, served on spelt malt bread or artisan white bread

SALADES TO SHARE



Strandzuid Classic Caesar salad with chicken thigh, little gem, pancetta, Parmesan, egg, anchovies, Caesar dressing



Fish salad with smoked salmon, seared cod fish, sweet and sour gamba, wakame, wasabi crunch, miso mayonnaise



Salad made of watermelon, goat cheese, watercress, sweet and sour shallot, caramelized pecan, citrus dressing

DESSERT

Chef's dessert

This menu for groups of 12 persons costs € 19,50 per person.