



Menu Excelsior Rotterdam – Go Ahead Eagles 22 januari 2017

Om 2017 goed in te luiden zullen wij in de Courant beginnen met een feestelijke glas Moët Champagne als start van een heerlijke lunch.

Voorgerecht:

Romige kreeften soep met stukjes gamba en mosselen met een vleugje truffel olie

Of

Een krachtige bouillon van bospaddenstoelen geserveerd met tuinkruiden en bospaddenstoelen

Hoofdgerecht:

Fruit du Mer, diverse heerlijke gerechten uit de zee waaronder: Krabscharen, alikruiken, scheermessen, vongeale, gamba's, Noordzee garnalen en krab, oesters, coquilles, mosselen, gerookte zalm en nog veel meer

Voor de gasten die geen vis lusten serveren we gebakken kalvslende met een truffelsaus met paddenstoelen en zoete aardappel. Graag van te voren opgeven i.v.m. met de voorbereidingen van de keuken.

Dessert:

Wentel teefjes van suikerbrood geserveerd met een bolletje kaneelijs

Of

Een kaasplankje met diverse binnen en buitenlandse kazen met truffelhoning en vijgenbrood

EXCELSIOR HOSPITALITY & EVENTS

Postadres: Puntweg 11, 3208 LD Spijkenisse • Bezoekadres: Honingerdijk 110, 3062 NX Rotterdam

T: 0181-820174 • E: info@excelsiorhospitality.nl • W: www.sbvexcelsior.nl

IBAN: NL04INGB000696220 • BIC: INGBNL2A • KVK: 63993473

Facebook: www.facebook.nl/excelsiorhospitality.nl