

Het team van “De Roode Leeuw” heeft voor u een prachtig wildbuffet samengesteld!

Ontvangst met een amuse en een welkomstdrankje

Voorgerechten (éénpersoonshapjes in buffetvorm)

Dubbel getrokken bouillon van wilde duif met trompet paddenstoelen
Lichte crème soep van wild met vossenbessen
Brood “De Wilde Leeuw”
Gebakken zwijnsbalkenbrij
Glaasje Salade met gemarineerde reepjes ree en knapperige schorseneren
Ragout van het Achterhoeks wildzwijnragout met pasteibakje
Veluws Damhert carpaccio met rozijnen-kaneelkaas
Gebakken fazantendij op en rodekoolsalade met peer
Wildsalade met walnoten en cranberry chutney
Paté van Hollands wild op een herfst salade met noten karamel
Gekookte en gerookte Herten ham met spekkaantjes en gekruide bospaddenstoelen

Verfrissing

Hoofdgerechten in buffetvorm

Gegaarde wildzwijnsrack met een bockbier jus
Hazenrugfilets door de kok voor u getrancheerd
Gegaarde hazenbout in eigen jus met spek en ui
Gebakken Hollands hertenrug-filet
Fazanten boutjes langzaam gegaard op wijnzuurkool met grove rookworst
Jachtschotel van de Chef
Rodekool met witte chocoladebloesem en boterspruiten
Gebakken aardappelen met spek en ui
Boswachtersaus en rode portsaus
Compote en preiselbeeren, stoofperen en puree

Dessert (eenpersoonshapjes in buffetvorm)

Dessert appeltaartjes met vanille crème
Frambozen sorbetijs, vanille-ijstaart en geflambeerde kersen
Hemelse modder
Koffie koek parfait
Vers fruit
Kaasplank met bijpassende port

Data : zaterdag 4 november, vrijdag 10 november en zaterdag 11
november 2017
Aanvang : 19:00 uur (uitsluitend op reservering, tel. 0315-397139)
Prijs : € 44,50 p.p.