



Keuzemenu 1

Voorgerecht

Cocktail met Noorse garnalen, ijsbergsla, appel en cocktailsaus

of

Cocktail met gerookte kalkoenfilet, ijsbergsla, verse ananas en cocktailsaus

Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Soep

Tomatensoep bereid uit Pomodoritomaten met rundvlees, room en bieslook

of

Vers getrokken runderbouillon met verse seizoensgroenten en tuinkruiden

Hoofdgerechten

Wiener Schnitzel met champignonroomsaus

of

Gegrilde biefstuk met een saus van zwarte peper

of

Zalmfilet met witte wijnsaus en tuinkruiden

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel en groentengarnituur.

Desserts

Vanille-roomijs met chocoladesaus en slagroom

of

Vanille-roomijs met advocaat, gebruneerde amandelen en slagroom

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep € 25,50

Drie gangenmenu met cocktail € 29,50

Vier gangenmenu € 33,50



Keuzemenu 2

Voorgerechten

Gerookte Schotse zalmfilet op een bedje van salade en tuinkruidensaus
of

Carpaccio van runderlende ingerold met verse basilicumpesto
geserveerd met salade, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten

Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Soep

Tomatensoep bereid uit pommodorietomaten met rundvlees, room en bieslook
of

Vers getrokken runderbouillon met verse seizoensgroenten en tuinkruiden

Hoofdgerechten

Varkenshaas met een roomsaus van oesterzwammen
of

Kalfsoester met een romige jus verfijnd met groene peper
of

Zalmfilet en Victoriabaars met botersaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel en groentengarnituur.

Dessert

Vruchtenbavarois met vers fruit, roomijs, frambozensaus en slagroom

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep	€ 29,50
Drie gangenmenu met voorgerecht	€ 34,50
Vier gangenmenu	€ 39,50



Keuzemenu 3

Voorgerechten

Salade met ambachtelijk gerookte ham met in honing gemarineerde meloenpareltjes en balsamicodressing

of

Salade met grote garnalen, bleekselderij, tomaat en avocadomayonaise

Soep

Thaise kippensoep met glasnoedels en groenten

of

Pomodori tomatensoep met lintpasta en basilicumroom

Hoofdgerechten

Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met spek, met pestoroomsaus

of

Hollandse hoenderfilet gevuld met kalfsgehakt en truffel, omwikkeld met rookspek.

Geserveerd met een gevogeltejus

of

Australische Baramundifilet met tuinkruidensaus

Desserts

Coupe du chef met vanille-ijs, kaneelijs, gesuikerde noten en slagroom

of

Vruchtenbavarois met een bolletje vanille-ijs en een smoothie van vers fruit

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep € 25,50

Drie gangenmenu met voorgerecht € 28,50

Vier gangenmenu € 33,00



Keuzemenu 4

Voorgerechten

Remouladesalade van Charlotteaardappel met gerookte forefilet, rucola en een groentenkaviaarsaus

of

Kleurrijke salade met gerookte kalkoenfilet met noten en spekjes en honingdressing

Soep

Runderbouillon met fijne paddestoelen en tuinkruiden

of

Tomatensoep a là Caprésé met mozzarella, reepjes paprika en basilicumolie

Hoofdgerechten

Spiesje van gegrilde varkenshaas met Brie en mosterdsaus

of

Gegrilde kalfsbiefstuk met een saus van zwarte peper

of

Victoriabaars met gamba's en een witte wijnsaus met kruiden

Desserts

Coupe met stracciatella-ijs en vanille-ijs met warme witte chocoladesaus en slagroom

of

Hangop van boerenyoghurt met vers fruit, een bolletje sorbetijs en slagroom

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep € 26,50

Drie gangenmenu met voorgerecht € 30,00

Vier gangenmenu € 35,00



Keuzemenu 5

Voorgerechten

Gerookte kalkoenfilet op een salade van gekonfijte Charlotteaardappel, met bieslooksnippers en truffelmayonaise

of

Lauwwarm geitenkaasje, omwikkeld met rookspek, op een salade met in sherry gewelde rozijntjes en appeltjes met honingdressing

Soep

Romige vissoep met reepjes gerookte zalm en bosuitjes

of

Licht gebonden kippensoep met preiringetjes en avocado

Hoofdgerechten

Gegrilde Zweedse varkensfilet met paddenstoelensaus

of

Pepersteak van het Luxemburgse La Roche-rund met tijmsaus

of

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met béarnaisesaus

Desserts

Italiaanse coupe met vanille-ijs, originele Amarettikoekjes, amandellikeur en slagroom

of

Vruchtenbavarois met een bolletje vanille-ijs en een smoothie van vers fruit

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep € 29,50

Drie gangenmenu met voorgerecht € 32,00

Vier gangenmenu € 37,50

Restaurant, Vergader- en Partycentrum De Beurs

Heuvel 44 - 5492 AD Sint-Oedenrode - Telefoon: 0413-472645

www.debeurssintoedenrode.nl - beurs@introweb.nl - Twitter: @debeursrooi



Keuzemenu 6

Voorgerechten

Warme salade met gamba's, oosterse groenten en een Japanse sojadressing

Of

Bombe van gerookte kalkoenfilet gevuld met salade en mango,
theesiroop en kruidencrème

Soep

Zaanse mosterdsoep met Shiitake, bieslooksnippers en truffelroom

of

Provençaalse uiensoep met spekjes en kaascroûtons

Hoofdgerechten

Duo van de grill met gemarineerde kipfilet en kalfsbiefstuk met een saus van
geroosterde paprika

of

Op de huid gebakken maiskip suprême met gebakken paddestoelen en reepjes
Seranoham

of

Ovengegaarde scholfilet met een Rieslingsaus

Desserts

Coupe du chef met vanille-ijs, kaneelijs, gesuikerde noten en slagroom

of

Koffie- of theespecialiteit met sinaasappelijs, likeurtje en crème brûlée

Menuprijs

Drie gangenmenu met soep	€ 27,50
Drie gangenmenu met voorgerecht	€ 32,50
Vier gangenmenu	€ 37,50

Restaurant, Vergader- en Partycentrum De Beurs

Heuvel 44 - 5492 AD Sint-Oedenrode - Telefoon: 0413-472645

www.debeurssintoedenrode.nl - beurs@introweb.nl - Twitter: @debeursrooi



Keuzemenu 7

Voorgerecht

Salade met gerookte Schotse zalmfilet, ambachtelijk gerookte forelfilet, cocktailtje van Hollandse garnalen en 2 gegrilde gamba's

of

Carpaccio van runderlende met een Italiaanse kaascrème, schorsenerenchips en salade

Hoofdgerecht

Gegrilde kalfsmedaillon met een saus van groene pepers en sjalotjes

of

Duo van zalmfilet en heilbot in een kruidenjasje begeleid door een luchtige saffraanbotersaus

of

Entrecote van het La Roche-rund uit Luxemburg met Stroganoffsaus

Dessert

Grand dessert met:

Vruchtenbavarois met frambozensaus

Crème brûlée met Grand Marnier en een laagje gekarameliseerde rietsuiker

Limoenijs op een salade van gemarineerde meloen

Geslagen room met een aroma van munt

Menuprijs

€ 39,50

Restaurant, Vergader- en Partycentrum De Beurs

Heuvel 44 - 5492 AD Sint-Oedenrode - Telefoon: 0413-472645

www.debeurssintoedenrode.nl - beurs@introweb.nl - Twitter: @debeursrooi



Keuzemenu 8

Voorgerecht

Kleurrijke salade met gebakken lamsrugfilet met een siroop van rozemarijn en aceto balsamico

of

Gegrilde tonijn met groene asperges, coquille st. Jacques, rivierkreeft en een limoenbotersaus

Hoofdgerecht

Gebakken kalfsoesters met een zachte Martiniroomsaus met witte druiven

of

Gebakken roodbaarsfilet op een bedje van gepofte trostomaat met een luchtige botersaus en basilicumolie

of

Medaillon van runderhaas met rode wijnsaus en gewelde pruimen

Dessert

Omelette Siberienne: deze ijstaart van vanille-, chocolade- en pistache-ijs is verpakt in een dun laagje cake en daarna mooi opgespoten met eiwitschuim.

Onze kok zal de omelette aan het buffet flamberen en aansnijden.

Menuprijs

€ 44,50