



Menu van de avond

Aperitief met amuse

Gazpacho van tomaat, watermeloen & munt

Huisgebakken zuurdesembrood met huisgemaakte lavendel
kruidenboter

-

Steaktartaar van Bleijendijker rund met zoetzure rode ui, kappertjes &
gepofte zaden

óf

Buffelmozzarella uit Boxtel met gepofte & gepekeldde biet, ingelegde
tomaatjes & pistache crumble (vega)

Beide gerechten worden geserveerd met toast

-

Bleijendijker steak met Bleijendijker oude kaas, salsa verde & gegrilde
venkel

óf

Gepofte & gebbq'de knolselderij met hangop, hazelnootpesto,
Bleijendijker oude kaas & hazelnoot crumble (vega)

*Beide gerechten worden geserveerd met roseval aardappeltjes, aioli met
groene kruiden & een zomerse salade*

-

Tarte tatin van appel en peer met basilicum-citroen ijs van
Bleijendijker Jersey melk

-

Dadel in chocolade met walnoot, zeezout
& pistache

-

Koffie & thee

Kaartverkoop via:
info@bleijendijk.nl

Geef bij de kaartverkoop uw menu keuze door

Met allergieën en dieetwensen kan in overleg
rekening worden gehouden

