



### Hapjes

tartaar Wit Blauw | pickels | gepekeld sjalot  
krokante aardpeerschil | crème Minolette  
oester | gemarineerd groentjes | Cavaliere gin

### Voorgerecht

ceviche Schelvis | wasabi ijs | zure groentjes

### Hoofdgerecht

Texels lams | aubergine | tuinboon | gebrande rozemarijn | crème zwart look  
Of zeewolf | vongolé | structuur selder

### Dessert

aardbei | peper | yuzu | witte chocolade

### kaasplank

selectie van de chef | + 8.90 euro / per persoon

prijs 55.00 euro / per persoon



### Hapjes

tarte tatin sjalot | anjovis | varkens rilette  
lolly ganzenlever | wortel | pistache  
kalf-gerookte haring-radijs

### Voorgerecht

coquilles | dashi | avocado

### Tussengerecht

Ravioli grot champignon | burrata-tomaat

### Hoofdgerecht

Pressa Iberico | Lommels asperges | wortel | truffel  
Of zwaardvis | geconfijte citroen | sluimerwt | zoete aardappel

### Dessert

Chocolade | chiboust limoen | cumquat

### kaasplank

selectie van de chef | + 8.90 euro / per persoon

prijs 69 euro / per persoon



### Hapjes

horsmakreel | gin | kruisdisteloesterzwam  
panna cotta | oude parmezaan-pastrami  
gepekelde zeeduivel | zwarte olijf-mosterd

### Voorgerecht

ganzelever Geyskens | paling | appel | dashi

### Tussengerecht

pasta | pastrami | truffel | parmezaan

### Hoofdgerecht

Haspengauws witblauw | palmkool | aubergine | jonge wortel  
Of zeetong | chorizo | verjus

### Dessert

Dessert fantasie zwart – goud

### kaasplank

selectie van de chef | + 8.90 euro / per persoon

prijs 79 euro / per persoon



**Dranken** : voor onze dranken bieden wij u graag in samenwerking met onze wijnpartner **XQ Wines** de volgende mogelijkheden aan :

Forfait 4 uur : incl. 1 uur ontvangst Prosecco Lunetta “ brut “ of vers fruitsap

Assortiment waters en soft dranken

Aangepaste wijnen volgens menu

CONA Koffie en thee

Assortiment zoetigheden & praline Zwart Goud

CONA koffiezettters zijn wereldwijd een design-classic vanwege de elegante kwaliteits-constructie met veel technische flair; ze staan synoniem voor stijlvol koffie-zetten aan tafel onder automatisch perfecte omstandigheden.

Het vacuümprincipe van de Cona koffiezette r extraheert de natuurlijke aroma's bij 94 C° zonder de slecht verteerbare tanines en cafeïnezuur. Basis hiervoor is het innovatief gebruik van de stuwkracht van overdruk door verhitting gevolgd door onderdruk door afkoeling. Eerst stijgt het hete water hierdoor vanuit de onderbol naar de bovenbol waarin de gemalen koffie zit. Het aftreksel wordt vervolgens door het vacuüm in de onderbol teruggezogen, en het koffiedik blijft in de trechter achter.



Resultaat is een perfect extract van alle prettige smaak-bestanddelen, zonder bitterheid of bezinksel. Alleen glazen delen komen met de vloeistof in contact; men zet er daarom net zo voortreffelijk thee of andere extracten mee, zonder hinderlijke smaak-overdracht.

Met aangepaste wijnen Prijs 20.00 euro | 25.00 euro | 30.00euro / per persoon



## PRIJSSETTING

Huur The Villa

Exclusieve gebruik van het Domein

Prijs

525.00 Euro per weekdag, 4 uur (maandag t/m vrijdagmiddag)

635.00 Euro per weekenddag, 4 uur (vrijdagavond t/m zondag)