

**ANDERMANSKEUKEN**  
FREDERIKSTRAAT 56  
2514 LL DEN HAAG  
TELEFOON 070-3922114  
[BOB@ANDERMANSKEUKEN.NL](mailto:BOB@ANDERMANSKEUKEN.NL)

## **PRIVATE DINING**

EEN ONVERGETELIJKE AVOND WAARBIJ ANDERMANSKEUKEN GEHEEL VOOR U ALLEEN IS EN ER GEEN ZAAL HUUR WORD GEVRAAGD.  
EEN GEMOTIVEERD TEAM STAAT VOOR U KLAAR.  
U BENT VAN HARTE WELKOM VANAF 17.00 UUR MET 10 TOT MAXIMAAL 38 PERSONEN.  
U KUNT DAN GENIETEN VAN EEN 3, 4 OF 5 GANGEN MENU.

## **CATERING**

MAAR OOK OP LOCATIE IS ANDERMANSKEUKEN UW ONVERGETELIJKE PARTNER VAN A TOT Z.

PRIJS PER COUVERT VOOR EEN 3 GANGEN MENU € 39.50

PRIJS PER COUVERT VOOR EEN 4 GANGEN MENU € 52.50

PRIJS PER COUVERT VOOR EEN 5 GANGEN MENU € 59.50

ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN SLECHTS EEN SELECTIE, WIJ KUNNEN OP VERZOEK OOK ANDERE GERECHTEN SERVEREN DIT IN OVERLEG MET U.

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN BEGELEID MET GROENTEN EN AARDAPPELGARNITUUR WELKE IN OVERLEG MET U WORDEN SAMENGESTELD.

HET IS MOGELIJK OM OP AANVRAAG EEN VEGETARISCH GERECHT TE SERVEREN.

OM ONZE EN UW KWALITEIT TE WAARBORGEN HEBBEN WIJ GRAAG EEN **VAST MENU VOOR DE HELE GROEP**, ZODAT WIJ DE JUISTE AANDACHT AAN DE GERECHTEN KUNNEN GEVEN.  
MAAR ER KUNNEN NATUURLIJK ALTIJD UITZONDERINGEN GEMAAKT WORDEN.

## VOORGERECHTEN

- VITELLO TONATO
- SALADE GEITENKAAS MET GRANOLA EN HONING
- SALADE TONGFILET MET RUCOLA DRESSING EN EEN KWARTELEITJE
- SALADE MET ROOKVLEES EN GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN
- SALADE MET GROTE GARNALEN IN TEMPURA BESLAG
- HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL
- CARPACCIO VAN OSSENHAAS
- TERINNE VAN EENDENLEVER
- TOAST MET GEROOKTE ZALM EN GEPOCHEERD EI EN HOLLANDAISE SAUS
- KRUIDIG FILODEEG MET VERSE TONIJN EN WASABI SAUS
- SALADE OSSENHAAS MET VERSE PESTO

## TUSSENGERECHTEN

- GEGRILDE GROENTES MET COQUILLES EN EEN ZACHTE MOSTERDSAUS
- RAVIOLI MET ZEEDUIVEL EN NOILLY PRAT SAUS
- GEBAKKEN OESTERZWAMMEN MET KALFSHAAS EN MADEIRA SAUS
- TAUGÉ SALADE MET VERSE ZALM GEPANEERD IN SESAMZAAD EN YAKITORI SAUS
- PORTOBELLO GEVULD MET SPINAZIE EN GEBAKKEN KWARTELFILET EN MADEIRA SAUS
- BOSPADDENSTOELEN RISOTTO MET GEBAKKEN EENDENLEVER
- SANDWICH VAN TONGFILET EN GEROOKTE ZALM EN BEARNAISESAUS
- GEGLACEERDE APPEL MET KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK

## SOEPJES

- THAISE KIPPENSOEP
- MOSTERDSOEP
- OSSENSTAARTBOUILLON MET MADEIRA
- SJALOTTEN BOUILLON MET KERRIECRÈME
- BOSPADDENSTOELEN SOEP
- BISQUE D'HOMARD

## HOOFDGERECHTEN VIS

- GEGRILDE GRIETFILET MET NOILLY PRAT SAUS
- GEBAKKEN KABELJAUW RUGFILET MET HOLLANDAISE SAUS
- GEBAKKEN ZEEDUIVEL MET THAISE KERRIE SAUS
- TARBOTFILET MET EEN ZACHTE MOSTERD SAUS
- GEGRILDE TONIJN MET YAKITORI
- GEBAKKEN TONGFILET MET SAFFRAAN SAUS
- OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS MET KRUIDENOLIE

### HOOFDGERECHTEN VLEES

- OSSENHAAS MET EEN PEPERSAUS
- GEBRADEN KALFSHAAS MET MADEIRA OF PORTSAUS
- KOGELBIEFSTUKJE VAN PIET V/D BERG MET EEN STROGANOFFSAUS
- RUNDER ENTRECOTE MET EEN KNOFLOOK KRUIDENSAUS
- KALFENTRECOTE MET MOSTERDSAUS
- TAMME EENDENBORSTFILET MET HONINGSAUS
- ANDERMANS STEAKTARTAAR

### HOOFDGERECHTEN WILD

- GEBRADEN FAZANT MET GEKONFIJTE POOT, ZUURKOOL, STOOFPPEERTJE EN PUREE
- HERTEN FILET MET CRANBERRY SAUS
- HAZENRUGFILET MET BOSBESSEN SAUS
- HAZENPEPER

### DESSERT

- CRÈME BRULEE, VERSFRUIT MET BOERENVANILLE-IJS
- FRANSEKAAS MET NOTENBROOD EN APPELSTROOP
- CHOCOLADE MOUSSE, VERSFRUIT MET BOERENVANILLE-IJS
- FLENSJES MET SINAASAPPELSAUS EN VANILLE-IJS
- WARM SMELTEND CHOCOLADE TAARTJE.
- DESSERT BUFFET BESTAANDE UIT FRANSE KAZEN, VERSFRUIT, TAARTEN, TIRAMISU EN PROFITEROLS (**€ 4.50 PER COUVERT EXTRA**)