



FRIGERIO

SERVICE IN FOOD

WALKING DINNER gerechtjes (prijzen op aanvraag)

Een kleine greep uit onze menu suggesties.

Voorgerechtjes

Bonbon van schotse gerookte zalm met Hollandse garnaltjes en truffel-mayonaise
Tartaar van zalm geparfumeerd met munt, gember, salade van wagamé en limoen
Carpaccio op Italiaanse wijze met pijnboompitjes en oude kaas
"Vitello tonato", zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus
Ei-truffel salade met groene asperges en gandaham
Eendenlever met een salade van king-crab
Zomerse salade met pomodori, cresson en pijnboompitjes
Carpaccio van gravad-lax met dille en limoen
Salade van slasoorten met honingdressing, oude kaas en becon
Gerookt buikspek met vijgen chutney
Bourgondische voorjaarspaté met verse vijg en notensla
Gerookte rib-eye op frisse salade en honingdressing

Soepen

Kreeftensoepje met garnaltjes
Aspergesoep met room en ei
Italiaanse pomodori-tomaat met kervel
Soepje van zaanse mosterd met chips van parmaham
Pompoen, wortel en lente-ui
Pastinaak en bio wortelblokjes
Bloemkoolcrème soepje met stukjes broccoli

Hoofdgerechtjes

Gegrilde kalflende op vergeten groentes met kalfsjus
Frigerio's midi weiderund hamburger
Rode mul uit de oven met een antiboise van tomaat en olijf
Mootje gepocheerde zalm op tagiatella, geserveerd met saffraansaus
Gebraden lamsracks met risotto/truffel en lamsjus
Gebraden ossenhaas met een jus van barolowijn
Zacht gegaarde tongrolletjes met zalm met een saus van schaal en schelpdierjes
Rollade van parelhoen gevuld met bospaddenstoelen met een jus van zomer truffel
Biefstukjes van varkenshaas met tijm op peultjes en kruidenjus

Voorjaars en zomer gerechtjes

Verse asperges op boerenham met gehakt gekookt ei
Getrancheerde lamsfilet op wedgets en lamsjus
Rougetfilet op haricots verts en julienne van wortel
Satéstokje met kip op wilde rissotorijst met noten
Gebakken gamba's op taugé en sojasaus
Mootje gerookte zalm op rucolasla en Hollandaisesaus
Thaise kip in groene curry in bakje van bananenblad
Botervis op tagliatelle met saffraansaus
Gestoomde Dim-Sumhapjes met zoete chilisaus

Boeren côte de veau met rode wijnsaus
Rouleau van Bretonse hoender met gegrilde gele courgette
Lamsrack met honing-thijmsaus
Gamba met soja-honingsaus en sesam-wasabi
In rode wijn gemarineerde varkensrollade met thijm, jeneverbes en steranijs
Hammetjes met krokante korst van honing en basterdsuiker
Kalfssucade en krokant gebakken zwezerik met bearnaisesaus
en chips van truffelaardappel

Najaars en winter gerechtjes

Sukade van hert op kruidenpuree met wildsaus
Sukade van wildzwijn op zuurkool met wildsaus
Boerenkool stampotje met spekjes en rookworst
Zuurkool stampotje met spekjes en rookworst
Hertensaté met oesterzwam en saus van kruidkoek
Filet van wildzwijn op een stampotje van snijbonen en jus
Hazefilet met knolselderijpuree en wildsaus
Wildzwijnsteak op knolselderijpuree en wildsaus

Nagerechtjes

Orange Madrid; partjes sinaasappel, groene vijgen, cestes van sinaasappel,
overgoten met jus d'orange en grand manier
Sherry Trifle; lange vingers met sherry fino blanco, gele room, geslagen slagroom en sherry
A la minute bereid aardbeienijs met stukjes aardbei
Kleine omelet Siberienne
Huisgemaakte Tiramisu
Crème Brûlée
Panna Cotta met rood fruit
Griesmeelpudding met bessensap
Aardbeien, melkchocolade en witte chocolademousse
Vers fruitsalade met sabayon