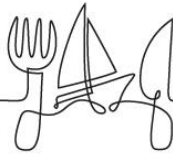
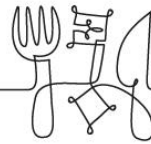




s'amuse
cateraar



de buitensociëteit
paterswoldsemeer



de sleutel
café culinair



de coendersborg
landgoed in de stad

Culinaire bouwsteentjes

Voor een heerlijk 3, 4 of ... gangen diner

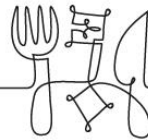
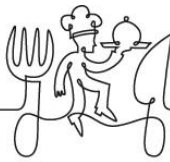
Voorgerechten – 10,00

- Sashimi van heilbot, olijven-cubes, gefrituurde kappertjes en limoendressing
- Pulled salmon van langzaam gegaarde verse zalm uit de oven met sesam, teriyaki, zoetzure komkommer en wakame
- Tartaar van gerookte makreel met rode biet, appel en mierikswortelcrème
- Ceasar salad met spek, lichtgerookte kip, ceasardressing, croutons en cherry tomaatjes
- Pastrami met gepekeld rode ui, cornichons en schuim van Groningermosterd
- Getrancheerd rundvlees van Groningsweiderund op oosterse wijze met soja, honing en rode peper
- Groene salade met paddenstoelen, blauwaderkaas en witte druiven (v)
- Gegrilde bospeen, avocado, kikkererwten en mint (v)



Soepen – mokje 5,50 kop 7,50

- Zoete aardappel-pompoensoep met zure room (v)
- Groentebouillon met tuinkruiden en kerrieroom (v)
- Klassieke ossenstaartsoep
- Bouillon van langoustines, geparfumeerd met Islay whisky
- Bloemkoolsoep met crème van waterkers (v)
- Soep van bospaddenstoelen met truffelcroutons (v)
- Mosterdsoep met kaantjes van Groninger worst



Tussengerechten - 14,50

- Coquilles – getrancheerd – met citroenrisotto en groene kruiden
- Mootje op de huid gebakken kabeljauw met beurre blanc en risotto
- Noedels op oosterse wijze met grote garnalen
- Wortelrisotto met salie en gegrilde groenten (v)
- Kalfszwezerik met een krachtige kalfs-jus en mousseline van aardappel – meerprijs € 3,50 per persoon

Hoofdgerechten –

- Kalfsentrecote met gebakken paddenstoelen, calvadosjus en gepofte appeltjes – 22,50
- Beef Wellington met rode portjus * – 23,00
- Porchetta * – Op traditionele Italiaanse wijze gebraden varkensrollade met venkelzaad, tijm, rozemarijn, knoflook en honing – 22,00
- Filet van blijde kip met appel en rozijntjes, langzaam gegaard, afgeblust met calvados - 21,00
- Rouleau van kalkoen gevuld met pistache, abrikozen en jus van morilles - 21,00
- Kalfswang, langzaam gegaard in de oven, met gekonfijte Amsterdamse uitjes -22,50
- Verse vis van de dag op zomergroente met prosecco-saus en chips van Parmaham- 22,00
- Schaaldierenrisotto met gebakken kabeljauw en bundelzwammetjes – 22,50
- Courgette met o.a. geitenkaas en bulgur (v) – 19,50

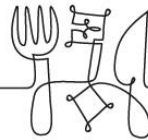
** is locatiegebonden*

Kaasdessert - 9,50

- Combinatie van Hollandse (streek)kazen, Franse en Italiaanse kazen, vijgen, druiven, noten, portgelei en broodsoorten
- 3 soorten à € 9,50
- Glaasje port of oude sherry (Pedro Ximinez) € 4,75

Nagerechten – 8,50

- Meloensoep met witte wijn en mint met limoenijs
- Peren-strudel met een yoghurt vanille-mousse
- Wentelteefjes van Fries suikerbrood met kaneelijs, poedersuiker en cress
- Verse fruitsalade met munt en sorbetijs
- Panna cotta met passievruchten en pure chocolade



Koffie en thee

- Koffie en thee met huisgemaakte chocoladebrokken € 5,50
- Koffie en thee met zoetigheden € 7,50
- Koffie en thee met digestief vanaf € 7,50



Wijnarrangement per persoon:

- Wijnarrangement drie gangen € 15,00
- Wijnarrangement vier gangen € 20,00
- Wijnarrangement vijf gangen € 25,00

In overleg is er van alles mogelijk!
Bel voor meer informatie met s' Amuse 050-3129213



s' Amuse
Cateraar

Coendershaag 1
9722 LS Groningen

www.samuse.nl
Tel.: 050-3129213