



s'amuse  
cateraar

## **Weekmenu**

### **Lekker voor bij de borrel!!**

Portie Bourgondische bitterballen – 10 stuks - € 8,50

Portie Garnalenbitterballen van Hollandse garnalen – 10 stuks - € 12,75

### **Soepen € 5,50:**

Verse aspergesoep met nootmuskaatroom en peterselie (v)

*of*

Groninger mosterdsoep met kaantjes van Groninger worst

### **Voorgerechten € 10,50:**

Vitello tonnato met kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

*of*

Huis-gerookte zeebaars met haricot verts, kwarteleitje, zongedroogde tomaat en  
citroenvinaigrette.

( meerprijs € 2,00 )



### **Hoofdgerechten € 15,00:**

Beef teriyaki met rijk gevulde nasi, huisgemaakte atjarsalade en cassavechips

*Of*

Gegratineerde ovenschotel met witvis en zalm, groene asperges, courgette en  
aardappelpuree

(meerprijs € 2,50)

*Of*

Strudel van spinazie, broccoli, sjalotjes en boerderijkaas.

Geserveerd met een frisse salade

### **Dessert:**

Mangotaartje met witte chocolade en rood fruit

**€ 7,50**

**Driegangenmenu met soep, hoofdgerecht en dessert € 28,00\***

**Driegangenmenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 33,00\***

**Viergangenmenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 38,50\***

\*Meerprijs voor de zeebaars € 2,00

\*Meerprijs voor de ovenschotel met witvis en zalm € 2,50

**De gerechten kunt u van woensdag tot en met zaterdag van 16.00 uur tot 19.00 uur warm of koud afhalen bij de Coendersborg. Bestel voor 17.00 uur voor de volgende dag.**

**In overleg kunnen we ook bezorgen.**

### **Wijn**

Rode wijn – Stemmari - Nero d'Avola, Italië. Fluweelzacht met tonen van bessen, wilde aardbei en granaatappel

- € 10,00 per fles

Witte wijn – Siërra Noble – Sauvignon Blanc – een droge wijn uit Chili

- € 10,00 per fles

**Wilt u meer weten over de mogelijkheden van  
de Coendersborg  
Cafe de Sleutel  
s'Amuse Cateraar  
of  
de BuitenSociëteit Paterswoldsemeer.**

**Neem vrijblijvend contact met ons op, we helpen u graag verder.**

**050-3129213 of [www.samuse.nl](http://www.samuse.nl)**

