

# De DorpsHerberg

## Groepsdiner

*Gelegen op 1,5 km. van het nationaal park De Groote Peel biedt De DorpsHerberg divers mogelijkheden om lekker eten peciaal voor gezelschappen vanaf 10 volwassenen bieden wij u enkele smaakvolle diners voor een vaste prijs. Het Diner de Groenlingh is gebaseerd op de gerechten van onze 'a la carte'. De keuzes per gang zijn echter beperkt tot 5 en u kunt dit diner voor een aantrekkelijk prijs bestellen. Het Diner de Leyerth komt in 3 vormen waar u zelf bij iedere gang uw keuzes uit kunt zoeken uit de bijgevoegde menusuggesties.*

**inhoud:**

- **Diner de Groenlingh**
- **Diner de 1ste Leyerth van Ley**
- **Diner de 2de Leyerth van Ley**
- **Diner de 3de Leyerth van Ley**

# Diner De Groenlingh

€ 24,90

## voorgerechten:

### Zalmcocktail

*geserveerd met romige cocktailsaus*

### Doospels Plenkske

*Peelham, rauwe hame, boerenpaté, meloen en tartaarsaus*

### Pasteitje Inkeman

*pasteitje met romige kipchampignonragout*

### Tomatensoep

*lichtgebonden tomatensoep*

### Pongelsop

*runderbouillon met groenten en balletjes*

## hoofdgerechten:

### Erthelpan

*varkenshaasmedaillons met champignonsroomsaus*

### Wienerschnitzel

*gmet naar keuze champignonroomsaus of pepersaus*

### Frango Piri Piri

*gegrilde kipfilet met saus van tomaat, paprika, ui en knoflook*

### Vlikkenturf

*stoofpotje van rundvlees, spek, ui, stroop, kruiden en Leffe dubbel*

### Vis aan 't Elfde

*gebakken zalm met Bearnaisesaus*

## nagerechten:

### Coupe Vanille

*roomijs vanille met slagroom*

### Dame Blanche

*vanille, warme chocoladesaus en slagroom*

### Coupe Sans Glace

*gesneden fruit, naar wens met of zonder slagroom*

### Hemelse Modder

*chocolademousse met slagroom*

### Nederweerder Koffie

*koffie met Nederweerder Koffielikeur en lichtgeslagen ongezoete room*



*Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.*

*Hoofdgerechten worden geserveerd met pommes frites, gebakken aardappeltjes, twee warme groenten en salade.*

*Kinderen van 2 t/m 12 jaar betalen € 1,70 per jaar.*

## Diner de Leyerth van Ley

*Stel uw eigen diner samen met behulp van onze menusuggesties.*

### 1<sup>ste</sup> Leyerth

€ 22,50

keuze uit twee soepen

\*\*\*

keuze uit drie hoofdgerechten

\*\*\*

dessert

### 2<sup>de</sup> Leyerth

€ 25,00

keuze uit drie voorgerechten en/of soepen

\*\*\*

keuze uit drie hoofdgerechten

\*\*\*

dessert

### 3<sup>de</sup> Leyerth

€ 28,50

keuze uit drie voorgerechten

\*\*\*

keuze uit twee soepen

\*\*\*

keuze uit drie hoofdgerechten

\*\*\*

dessert

*Alle hoofdgerechten worden op schalen gepresenteerd zodat hier van alles kan worden geproefd. Het dessert is in buffetvorm.*

*Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.*

*Hoofdgerechten worden geserveerd met pommes frites, gebakken aardappeltjes, aardappelkroketjes, twee warme groenten en salade.*

*Kinderen van 2 t/m 12 jaar betalen respectievelijk*

*€ 1,50, € 1,70 en € 1,90 per jaar.*



**voorgerechten:**

Zalmcocktail

Garnalencocktail

Ham met Meloen

Cocktail Monica

*cocktail met kip, ananas, champignons en een lichte kerriesaus*

Doospels Plenkske

*Peelham, rauwe ham, boerenpaté en tartaarsaus*

Salade Finiboldhus

*salade met gebakken appel, kerstomaatjes, geitenkaas,  
pijnboompitten en frambozendressing*

Salade Tiède

*salade met gebakken kip, spek, tomaat en komkommer*

We are the Champignons

*gebakken champignons in saus van room, kruiden, knoflook en ui*

Pasteitje Inkeman

*pasteitje met romige kipchampignonragout*

Erthelplankje

*plankje met ham met meloen, cocktail Monica, zalmcocktail en  
soepje naar keuze (alleen als enkele keuze voor 't hele gezelschap)*

**soepen:**

lichtgebonden tomatensoep

heldere runderbouillon met groenten en balletjes

romige champignonssoep

Limburgse mosterdsoep met spekjes en sla

romige aspergesoep (24 april - 24 juni)

krachtige wildsoep (15 oktober - 31 december)

**hoofdgerechten:**

Erthelpan

*varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus\**

Sukade à l'Orange

*rundersukade in eigen jus met honing en sinaasappelsap*

Frango Piri Piri

*gegrilde kipfilet met een saus van tomaat, paprika ui en knoflook\**

gebakken kip met saus van in Duvel gestoofde prei\*

Wienerschnitzeltjes met groene pepersaus\*

Boeuf Stroganoff

*ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus (+€ 2,00)*

Vlikkenturf

*stoofschotel van rundvlees, spek, ui, stroop, kruiden en Leffe dubbel*

Peelham met Limburgse mosterdsaus\*

gepocheerde zalmfilet met romige saus van garnalen

Vis Aan 't Elfde\*

*gebakken zalmfilet met Bearnaisesaus*

Toscaans vispotje

*gepocheerde kabeljauw met rode pestosaus*

Panga Picasso

*pangasiusfilet met meegebakken mix van vruchten*

*\*sauzen worden apart geserveerd*

**nagerecht:**

roomijs vanille, warme kersen, chocolademousse,

bavarois, mini-gebakjes en slagroom