

### **Lekker eten op een fijne plek**

---

Catering Zutphen en Theetuin Vierakker hebben de handen ineen geslagen en starten met een tijdelijk concept. Lekker Eten op een Fijne Plek.

Vanaf 5 juni kun je elke vrijdag en zaterdag komen genieten van een heerlijk driegangen diner bij Theetuin Vierakker.

*Voor zo'n fijne avond betaal je € 32,50 pp, exclusief drankjes.*

Uiteraard werken wij geheel volgens de richtlijnen van het RIVM en de Rijksoverheid. Dat houdt in:

- Uitsluitend op reservering
- Bij meer dan 2 personen aan 1 tafel 1,5 meter tussen de gasten tenzij u uit 1 huishouden komt.
- Bij binnenkomst vindt er een kort vragen moment plaats waardoor wij risico's kunnen uitsluiten.
- Wij reserveren uw tafel binnen voor 2 uur waarna u eventueel buiten nog kunt nagenieten.

**Gebruik het formulier op de website om te reserveren.** Wij vragen u uw e-mailadres en telefoonnummer zodat wij uw reservering ook kunnen bevestigen. Verder vragen wij u wanneer u voor meer dan 2 personen reserveert in het opmerkingenvak aan te geven of u uit 1 huishouden komt. Uiteraard kunt u hier ook aangeven als er speciale dieetwensen zijn of voedselallergieën.

### **Menu's**

---

#### **Vrijdag 5 en zaterdag 6 juni**

Thema Asperges uit Vierakker eten in Vierakker

Licht gebonden aspergesoep met garnituur van hollandse garnalen

+++

Asperges met warm gerookte zalm of langzaam gegaarde entrecote van de Smoker met een

Hollandaise saus,

+++

Rabarber crumble met yoghurtijs van "Banketbakkerij Jolink"

#### **Vrijdag 12 en zaterdag 13 juni**

Thema lekker vegetarische

Romige gele paprika soep met havervlokken

+++

Porto wellington

In korstdeeg gebakken portobello champignon en geitenkaas, met bospeen

en saus van rode biet

+++

Citroen-meringue taartje



**Vrijdag 19 en zaterdag 20 juni**

Thema Verras je vader, BBQ in de Achtertuin van de theetuin

Sjalotten bouillon met brood crouton

+++

Diverse soorten vlees of vis van de BBQ ook de groenten en de aardappelen

komen van de kolen

+++

Pannacotta met aardbeien

**Vrijdag 26 en zaterdag 27 juni**

Thema zin in de zomer

Pomodorie tomaten soep

+++

Lamsschenkel of zeebaars uit de oven met een groente lasagne

+++

Tiramisu het lekkerste dessert uit Italië

Voraf horen wij graag of er vegetarische wensen zijn of dat wij rekening kunnen houden met bepaalde diëten of allergieën, indien u deze opgeeft bij de reservering kunnen wij er rekening mee houden.