



Met groot genoegen verwelkomt Restaurant De Drie Gemalen opnieuw een aanzienlijk aantal teams van de NGF-competitie. In de loop der jaren heeft ons restaurant een solide reputatie opgebouwd, en we streven ernaar deze positieve trend voort te zetten. Hieronder presenteren wij de mogelijkheden voor het komende seizoen.

Een competitiedag bestaat uit de volgende onderdelen:

- Ontvangst met koffie en thee
- Lunch
- Borrel
- Diner

Ontvangst met koffie en thee met wat lekkers

De ontvangst wordt aangeboden door het bestuur, waarbij kunnen koffie en thee klaarstaan op het buffet.

Lunch

Soep van de dag

Oerbroden (zelf snijden)

Zachte bollen

*Holtkamp rundvleeskroket met mosterd

*Tonijnsalade

Divers beleg (kaas en vleeswaren)

Zoet beleg (jam en hagelslag)

Melk, karnemelk, water

Schaal vers handfruit

Totaal lunch:

15,50

**De teamcaptain beslist voor de gehele groep of er gekozen wordt voor de tonijnsalade of het broodje kroket. Alle overige bestelde producten vallen buiten het lunchbuffet en worden apart in rekening gebracht. Gaarne 5 dagen van te voren doorgeven aan de horeca*



Borrel

Ons bittergarnituur wordt per flight geserveerd, waarbij de genoemde prijzen per flight zijn. Drinkjes uit het Hollands assortiment worden in overleg met de teamcaptain bepaald evenals het aantal stuks bittergarnituur.

Bittergarnituur divers (8 stuks)	9,50	<i>per flight</i>
Bittergarnituur divers (12 stuks)	12,00	<i>per flight</i>

Diner

Voor het diner is er een keuzemenu dat tijdens de lunch kan worden doorgegeven aan de hand van het dinerformulier.

2-gangenmenu	29,00
<i>(Keuze: Voorgerecht - Hoofdgerecht of Hoofdgerecht - Nagerecht)</i>	
3-gangenmenu	35,00
Competitie gerecht	17,50
Competitie vega	19,50

Voorgerecht keuze met brood en boter

- Zeeduivel – dun gesneden – mesclun – dille – mayonaise
- Steak Tataki – rode peper – bos-ui – truffelmayonaise
- Geitenkaas – marbre – speltbrood – balsamico – biet

Hoofdgerecht keuze *(geserveerd met friet en frisse salade)*

- Lengfilet – gebakken – Parelcouscous – prei – beurre rouge
- Biefstuk – pommes carré – jus sjalot
- Risotto – paddenstoelen – Parmezaan – rucola

Dessert

- Meringue – sorbet mango – passievrucht coulis

Competitiegerecht

- Oosterse saté van kippendijen – pindasaus – gado gado – kroepoek 17,50
- Risotto – paddenstoelen – Parmezaan – rucola 19,50

De genoemde prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld. Het lunchbuffet kan eenvoudig worden uitgebreid met extra items. De dinergerechten zijn niet inwisselbaar. Voor speciale wensen kan de teamcaptain contact opnemen met Dennis Bitter.

dennis@haarlemmermeerschegolfclub.nl