



Beste NGF-competitie team,

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 kan bestaan 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 klaar staan op het buffet.

Lunch – 12-uurtje

- Het 12-uurtje bestaat uit een gevarieerde lunchselectie met:
- ambachtelijk broodje kroket, geserveerd met mosterd
- vers belegd broodje van de dag
- kop soep van de dag, bereid met seizoensgebonden ingrediënten
- drankenbuffet met diverse koude dranken
- schaal met vers handfruit

Totaal lunch: 19,50

**Alle overige bestelde producten vallen buiten het lunchbuffet en worden apart in rekening gebracht.*



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.

Bitterballen (8 stuks)	10,50 per flight
Klein of Groot Bittergarnituur (12 of 20 stuks)	14,50 of 21,50 per flight

Diner

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

2-gangenmenu	30,-
3-gangenmenu	37,50
Hoofdgerecht	22,50

Voorgerecht keuze

- **Vitello tonnato** Zacht gegaarde kalfsmuis met een tonijncrème en krokante kappertjes
- **Pappadum met gerookte zalm** Dun krokant linzenbrood met gerookte zalm, radijs, wasabimayonaise en een lichte hoisinsaus
- **Carpaccio van gele biet** Dun gesneden gele biet met balsamico, romige feta en geroosterde pompoenpitten

Hoofdgerecht keuze *(geserveerd met friet)*

- **Ribeye van de grill** Geroosterd rundvlees met een frisse salsa van tomaat en granaatappel
- **Zeewolffilet** Op de huid gebakken zeewolf met amandelkorst, bimi en een kreeftensaus
- **Curry van jonge jackfruit** Aromatische curry geserveerd met warm naanbrood en basmatirijst

Dessert

Crème brûlée van tonkaboon Zachte custard met gekaramelliseerde suikerlaag met een aroma van tonkaboon

Competitiegerecht

- Kippendijen saté, salade, atjar, friet 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 Sander Hesselman. (keuken@haarlemmermeerschegolfclub.nl)