

Dinner
"Advances in Collective Choice"
29-4-2006

Paté (mousse) of eel with a classic coulis of mayonaise and horseradish
Een romige terrine van paling met een klassieke coulis
van Mayonaise en Mierikswortel

Dutch codfillet with a Nantua sauce
Hollandse kabeljauwfilet met een Nantua saus

Medaillon of veal with a sauce of red wine, currants & raisins
Kalfshaasmedaillon met een zachte saus van rode wijn, kalfsfond, krenten, rozijnen &
pijnboompitten

Of/Or

Fillet of plaice with a butter-lemon sauce
Tongfilets, licht gepaneerd en gebakken, met een kruidenboter-citroen saus

Vanilla ice-cream with a poached pear and a warm chocolat sauce
Vanille-ijs met een gepocheerd peertje en warme chocolade saus

Enjoy your meal !
Bon appétit !