



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 kannen koffie en thee klaar staan op het buffet.

Lunch

Soep van de dag

Oerbroden (zelf snijden) wit en bruin, boter en margarine

Diverse broden, Turks brood, stokbrood, en bolletjes (wit en bruin)

* Holtkamp rundvleeskroket met mosterd

* Tonijnsalade

Divers beleg (kaas en vleeswaren): Belegen kaas, jonge kaas, Brie, ham, gebraden kipfilet, hummus

Zoet beleg (jam diverse soorten)

Tomaat en komkommersalade

Melk, karnemelk, water in kannen geserveerd

Schaal vers handfruit

Totaal lunch:

16,50

**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.

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 met brood en boter

- Huisgerookte zalm, zoetzuur van voorjaarsgroenten, mierikswortel, krokantje van saffraan
- Steak Tataki, rode peper, bosui, truffelmayonaise
- Pulled aubergine, gepofte biet cashew ricotta, sinaasappel dressing

Hoofdgerecht keuze (geserveerd met friet)

- Tonijn gegrild, gegrilde wortel, sugarsnaps antiboise saus
- Gegrilde runderbavette, groene groente, saus Bordelaise
- Ravioli ricotta spinazie, geroosterde venkel, hazelnoten, citroen boter

Dessert

- Vanille panna cotta, frambozen crumble, chocolade roomijs

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 Marjolein Scholder. (marjolein@haarlemmermeerschegolfclub.nl)