



GROEPSMENU

TOELICHTING

**Welkom bij Camping Ganspoort.
In dit document onze groepsmenu's voor als je bij ons
komt dineren met negen of meer personen.**

Lunch

Groepsmenu A
Groepsmenu B

Diner

Klassiekers menu
Glamping menu

3 gangen = voor-, hoofd- en nagerecht

2 gangen = voor- en hoofdgerecht

1 gang = alleen hoofdgerecht

- Wij verzoeken één menukeuze te maken voor de hele groep
- Graag vier dagen voor het bezoek de selectie van het menu door te geven
- Laat ons weten of er dieetwensen of allergieën zijn waar wij rekening mee kunnen houden

Voor dineren met groepen
neem contact met ons op via
hallo@ganspoort.nl

Kom je bij ons vergaderen
neem dan contact op via
vergaderen@ganspoort.nl



11:45 tot 16:30 uur

Lunchmenu A

12,50 p.p.

BROODPLANK

drie luxe broodjes per persoon

Melk en jus d'orange

 **Belegde broodjes in drie varianten**

vegan, vegetarisch en met vlees of vis.

Lunchmenu B

15,00 p.p.

BROODPLANK

drie luxe broodjes per persoon

Melk en jus d'orange

 **Tomatensoepje**

 **Belegde broodjes in drie varianten**

vegan, vegetarisch en met vlees of vis.

Stuk fruit



v.a. 17:00 uur

KLASSIEKERMENU

3 gangen 26,00 p.p.

2 gangen 22,50 p.p.

1 gang 16,50 p.p.

Voorgerecht


 **Verse tomatensoep** met ballen

 **Dagsoep** met landbrood

 **Landbrood** met kruidenboter

Hoofdgerecht

Camping Burger met Cheddar, tomaat, bacon chutney,
frites & huisgemaakte koolsalade

 **Vegan Camping Burger** met vegan kaas, tomaat, relish, augurk,
ui, vegan mayo, frites & frisse bonensalade

 **Kaasfondue** met knapperige groenten & landbrood

Kipsaté met kroepoek, gefrituurde uitjes, zoet-zure komkommer,
pindasaus & frites

Nagerecht

Chocolade brownie met vanille ijs en salted caramelsaus

Taart van de week met een bolletje ijs

 VEGETARISCH, OF KAN VEGETARISCH BEREID WORDEN

 VEGAN, OF KAN VEGAN BEREID WORDEN



v.a. 17:00 uur

GLAMPING MENU

3 gangen 31,00 p.p.

2 gangen 25,00 p.p.

Voorgerecht

 **Gepaneerde halloumi** met tabouleh en labneh


Parmaham met gemarineerde meloen

Tonijnfilet met paprika-hibiscus coulis, zwarte olijf en gerookte amandel

Hoofdgerecht

Steak met huisgemaakte kruidenboter, seizoensgroenten en frites

Zeewolf filet met een krokante chorizo korst, citroen-kappertjes boter, gebakken aardappelen en seizoensgroenten

 **Vegan roti** van aardappel, knolselderij, tofu en kousenband geserveerd met een rotiplateau

Nagerecht

Chocolade brownie met vanille-ijs, slagroom en gezouten karamelsaus

Taart van de week met een bolletje ijs