

Seizoenssoepen

Vanuit eigen keuken maakt onze chefkok dit voorjaar heerlijke diepgevroren seizoenssoepen voor thuis, zoals:

Romige kreeftensoep

met bosui & gambastaarten
voor €9,50 per liter.
(glutenvrij)

of

Romige courgettesoep

voor €6,50 per liter.

(serveertip voor thuis: voeg aan de courgettesoep zalmsnippers of geitenkaas toe.)

De soepen zijn vanaf 26 maart verkrijgbaar.

Ingang zomertijd

Vanaf 13 maart zijn wij weer vanaf 9 uur geopend, tot een uur na zonsondergang.

Gezonde muffin

Vanaf maart hebben wij de gezonde muffin in ons assortiment. Deze wordt gemaakt van spelthavermost, kokosrasp, lijnzaad, honing en gedroogd fruit. Een lekkere gezonde snack met een hoge energiewaarde voor €1,75.

En voor €5,00 gaat u gezond in de baan met een flesje water, een muffin en een banaan.

Zomerse sunday-roast

In de maanden juni, juli en augustus organiseren wij elke laatste zondag een barbecue waarbij u met vrienden en familie kunt aanschuiven voor €19,50 per persoon. Voor kinderen tot 12 jaar is het €12,50 per persoon.

Elke zondag heeft een ander thema:

Op de laatste zondag in juni serveren wij Tomahawk.

Op de laatste zondag in juli heeft de barbecue een mediterrane tintje.

En op de laatste zondag van augustus serveren wij tonijn.

De barbecue wordt elke maand vergezeld van vissoorten, vleessoorten, diverse salades, brood en passende garnituren.

Suggestiekaarten

Wij willen ons graag blijven ontwikkelen en vernieuwen. Daarom voeren wij vanaf 1 maart de suggestiekaarten in. Zo kunt u bijvoorbeeld suggesties voor gerechten op de kaart doen.

De kaarten kunt u inleveren in het houten kistje op de bar.

Aanschuifdiner

Vanaf 28 maart kunt u weer aanschuiven op dinsdag bij het aanschuifdiner. Elke week staat er een vis- en een vleesgerecht op het menu inclusief een kopje koffie voor €16,95.

Recept van de chefkok

"HEMELSE EEND"

4 Eendenborstjes van 150 gram per stuk.

Snij de huid kruislings in en leg de eend 24 uur in de volgende marinade:

50 ml oestersaus

1 dl. Kikoman sojasaus

1 dl. ketjap manis

1 dl. ketjap benteng

1 dl. rijstazijn

50 ml. sesamolie

100 gr. verse gember

5 tenen knoflook

1 stengel sereh

De eendjes moeten volledig onder de marinade staan.

Zet een pan met arachide olie op het vuur, voldoende om de eend in te frituren. Frituur de eend 1 minuut tot de eend goudbruin is.

Als alle eendjes gefrituurd zijn, gaar ze dan in de oven op 170 graden op heteluchtstand.

Gebruik de overige marinade als saus door hem in een pannetje aan de kook te brengen ongeveer 15 min.

Serveertip: met glasnoedels en gewokte groenten

Heeft u nog vragen? Loop even bij Norbert de keuken binnen

Medewerker van de maand

De medewerker van de maand is:

Angela schotman - van Heumen

Angela is niet zonder reden de medewerker van de maand. Angela werkt sinds 18 maart 2004 op de Rosendaelsche golfclub en is dan ook in maart 2017 13 jaar werkzaam op de Rosendaelsche golfclub

Wat vindt je zo leuk aan werken op de Rosendaelsche?

De afwisseling binnen het bedrijf zorgt ervoor dat ik met plezier naar mijn werk ga. Vanaf de eerste dag dat ik binnen kwam, voelde ik mijzelf welkom en dat gevoel heb ik nog steeds.

Ik heb het bedrijf zien groeien naar waar we nu staan, en het groeit steeds. Dat houdt het voor mij uitdagend.

Wat houdt je bezig naast het werk?

Ik heb mijn man leren kennen op de club en samen hebben wij een dochter Iris. Mijn vrije tijd besteed voornamelijk aan het gezin om daar leuke activiteiten mee te ondernemen zoals een heerlijke strand wandeling.

Om te ontspannen lees ik en kook ik graag. Ook draai ik mijn hand niet om te klussen in en om ons huis.

Wat zijn je ambities?

Een cursus om leermeester te worden dat is iets wat nog op mijn lijst staat.

Om de aankomende horecatoppers te laten zien wat er zo mooi aan dit vak is.

Ooit is mij gezegd horeca kun je niet leren dat zit in het bloed en dat is naar mijn idee ook zo, het is de liefde voor het vak.

Via deze weg ik ook iedereen bedanken voor alle mooie en lieve woorden en attenties tijdens mijn afwezigheid december en januari.

Ik hoop dat ik nog vele jaren werkzaam kan en mag blijven op de Rosendaelsche.

Contactinfo

E: info@cc-catering.nl | T: 026 442 39 27