

De Salon van Fagel  
**PRIVATE LUNCH**  
BESLOTEN PARTIJ VANAF 12 PERSONEN

**GRAVAD LAX**

Salade van gemarineerde zalm met appel, bietjes en waterkers  
*Salad with marinated salmon with apple, beetroot and watercress*  
of

**VELOUTÉ**

Lichtgebonden soep van pompoen, verse room en tijm  
*Light creamy soup of pumpkin and fresh thyme*

\*\*\*\*\*

**TAGLIATA**

Gegrild rundvlees met linzen, rucola en parmezaan  
*Grilled beef with lentils, rucola and parmesan*  
of

**PASTA al TARTUFO**

Gepocheerd ei, gerookte paddenstoelen en groene asperges  
*Poached egg, smoked mushrooms and green asparagus*

\*\*\*\*\*

**TARTE du JOUR**

Wisselend taartje naar het seizoen, crème Anglaise  
*Pastry of the day, crème Anglaise*  
of

**FROMAGES**

Selectie van 3 boerenkazen, noten-vijgenbrood  
*Selection of 3 farmhouse cheeses, bread wit nuts and figs*

## Algemeen

- 3 gangen lunchmenu met twee keuzen à 29,50 euro p.p. Bijzondere eetwensen of allergieën (gluten, lactose enz.) graag 2 dagen van tevoren bekend maken.
- Groepen van 12-40 personen in besloten ruimte; tevens is het afhuren van de gehele zaak ook mogelijk tot 80 personen.
- Onze menukaart wisselt zeer regelmatig, beschouw dit menu als een impressie van onze keuken. Vraag eventueel naar onze laatste versie.
- De Salon van Fagel hanteert de Univorme Voorwaarden Horeca (UVH) van de Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Mocht er wijziging in de reservering zijn, laat ons graag 48 uur van tevoren het nota-bindende aantal gasten weten. [www.khn.nl/uvh-nl](http://www.khn.nl/uvh-nl)

De Salon van Fagel  
**PRIVATE DINING**  
BESLOTEN PARTIJ VANAF 12 PERSONEN

**ITALIAN FEAST**  
- Shared Dining -

**APERITIVO**

*Uitgebreide selectie van antipasti om te delen (vis/vlees/ vegetarisch)*  
*Wide selection of antipasti to share (fish/meat/vegetarian)*

\*\*\*\*\*

**Ossobucco Milanese**

*In witte wijn gestoofd kalfsvlees met gremolata, saffraanrisotto en doperwtjes*  
*Veal braised in white wine with gremolata, saffron risotto and peas*

of

**Conchiglie pasta met zeevruchten**

*op basis knoflook, tomaat, witte wijn en peterselie*  
*Seafood pasta with tomato, garlic, white wine and parsley*

\*\*\*\*\*

**Dolci**

*Italiaans grand dessert*  
*Italian grand desserts*

## Algemeen

- 3 gangen dinermenu met 2 keuzen hoofdgerecht a 42,50 euro p.p.. Bijzondere eetwensen of allergieën (vegetarisch, gluten, lactose enz.) graag 2 dagen van tevoren bekend maken.
- Groepen van 12-40 personen in besloten ruimte; tevens is het afhuren van de gehele zaak ook mogelijk tot 80 personen.
- Onze menukaart wisselt zeer regelmatig, beschouw dit menu als een impressie van onze keuken. Vraag eventueel naar onze laatste versie.
- Drank op nacalculatie of All-In arrangement voor 70 euro p.p. (3 gangen menu met glas prosecco als aperitief, 3 glazen wijn/bier, plat en bruisend tafelwater en koffie/thee met friandises)
- De Salon van Fagel hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van de Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Mocht er wijziging in de reservering zijn, laat ons graag 48 uur van tevoren het nota-bindende aantal gasten weten. [www.khn.nl/uvh-nl](http://www.khn.nl/uvh-nl)

**De Salon van Fagel**  
**PRIVATE DINING**  
**BESLOTEN PARTIJ VANAF 12 PERSONEN**

**Menu de Salon**

**ZALM G&T**

Gemarineerd in Gin en Tonix met komkommer, citroen en rozenblaadjes  
*Salmon marinated in Gin en Tonic with cucumber, lemon and rose petals*

\*\*\*\*\*

**COQUILLES & GAMBA**

Risotto van parelgort en pompoen, vinaigrette van waterkers  
*Scallop and gamba, pearl barley risotto with pumpkin, watercress vinaigrette*

\*\*\*\*\*

**KALFSVLEES IN PARMHAM**

Winterse groenten en truffeljus  
*Veal in Parmaham, winter vegetables and truffle gravy*

OF

**KABELJAUW UIT DE OVEN**

Mediterrane groenten en een romige saus van saffraan  
*Oven baked cod with Mediterranean vegetables and a creamy sauce of saffron*

\*\*\*\*\*

**PETIT GRAND DESSERT**

Kleine desserts van de chef  
*Chef's selection of small desserts*

**Algemeen**

- Dinermenu met hoofdgerecht twee keuzen; 3 gangen 42,50 / 4 gangen 47,50. Bijzondere eetwensen of allergieën (vegetarisch, gluten, lactose enz.) graag 2 dagen van tevoren bekend maken.
- Groepen van 12-40 personen in besloten ruimte; tevens is het afhuren van de gehele zaak ook mogelijk tot 80 personen.
- Onze menukaart wisselt zeer regelmatig, beschouw dit menu als een impressie van onze keuken. Vraag eventueel naar onze laatste versie.
- Drank op nacalculatie of All-In arrangement voor 70 euro p.p. (3 gangen menu met glas prosecco als aperitief, 3 glazen passende wijn, plat en bruisend tafelwater en koffie/thee met friandises)
- De Salon van Fagel hanteert de Univormen Voorwaarden Horeca (UVH) van de Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Mocht er wijziging in de reservering zijn, laat ons graag 48 uur van tevoren het nota-bindende aantal gasten weten. [www.khn.nl/uvh-nl](http://www.khn.nl/uvh-nl)