

## De Maasparel

De Maasparel is een restaurant in het pittoreske Arcen met meerdere sfeervolle ruimtes zoals de Smidse, een mooie rustieke ruimte met een eigen terras of het lichtste en zonnigste plekje van de Maasparel, de tuinserre.



### Ontvangst

Limburgse vlaai	€ 2,75 p.p.
Luxe Limburgse vlaai	€ 3,25 p.p.
2 Kopjes koffie met Limburgse vlaai	€ 7,25 p.p.
2 kopjes koffie met Pitit fours	€ 8,25 p.p.



### Brunchbuffet

€ 24,50 p.p.

Mosterdsoep en groentebouillon, diverse soorten broodjes, diverse soorten kaas, diverse soorten vleeswaren en diverse zoetwaren.

Roerei met spek, gekookte eitjes, gerookte zalm, vispotje, ragout van kip en paddenstoelen, pasta-tonijnsalade, gemengde salade.

2 soorten yoghurt, fruitsalade, vruchtenmousse, ijstaart, bavarois, gevulde soesjes met chocolade.

Onbeperkt diverse vruchtensappen, melk, koffie of thee.



### Brunch deluxe

€ 29,50 p.p.

Ontvangst met prosecco

Mosterdsoep en groentebouillon, diverse soorten brood, 4 soorten broodjes, 2 soorten kaas, 4 soorten vleeswaren en diverse zoetwaren.

Diverse gerookte vissoorten, Noorse garnalen, pasta-tonijnsalade, huzarensalade, paté en croute, gevulde eitjes, 2 soorten yoghurt.

Roerei met spek, kippuntjes met volle champignonsaus, stoofpot van het seizoen, vispotje met een Bourgondische saus, spicy aardappeltjes, aardappelkroketjes en groente mix.

Vanillecake met warme kersen, vruchten en chocolademousse, appeltaart met slagroom, bavarois Charlotte Russe, slagroomsoesjes met chocolade.

Onbeperkt diverse vruchtensappen, melk, koffie of thee.



### Diner

3 gangenkeuzemenu

€ 28,95 p.p.

Arcense mosterdsoep, met mosterd van Graanbranderij de IJsvogel, een fris lente uitje en uitgebakken spekjes  
Heldere ossenstaartbouillon met fijne groene kruiden  
Italiaanse tomatensoep met verse basilicum

Krokant gebakken schnitzel met een Stroganoffsaus  
Maishoender gevuld met brie&walnoten, omwikkeld met Ardennerham en Hertog Jan Weizenersaus  
Op de huid gebakken snoekbaars met een witte wijnsaus  
Linguine met verse spinazie, gepofte cherry-tomaatjes, creme fraiche en pijnboompitjes

Koffie of thee  
Cafe Glace; roomijs, koffie en Amaretto  
Chocola Bavarois, chocoladeschotsen, chocolademousse en caramelsaus



### Koud - warm buffet

€ 23,50 p.p.

Huzarensalade, Ardenner ham en meloen, gevulde eitjes, gerookte zalm, forel en makreel geserveerd met cocktailsaus, Noorse garnalen, 2 salades van het huis, diverse soorten brood en kruidenboter.

Warme gerechten  
Keuze uit 2 warme gerechten met 2 bijpassend garnituren  
Seizoensgroenten

Warme gerechten keuze:

Vleesgerechten € 4,50

Kalkoenfilet in mosterdsaus

Varkenshaaspuntjes in een romige champignonsaus

Limburgs zoorvleis

Seizoensstoofschotel

Gehaktballetjes in tomatensaus of een Hertog Jan biersaus

Kipsaté

Pikant gemarineerde kippendij

Sucadelapjes in eigen vocht (meerprijs €4 per persoon)

Spicy chicken wings.

Visgerechten:

Vispotje, diverse vissoorten in een witte wijnsaus

Zachtgegaarde zalm in een basilicum-wijnsaus

Gamba's in een kruidige koflookolie (meerprijs €4 per persoon).

Pasta en vegetarische gerechten:

Canneloni van Horsterpaddestoelen in een truffelroom

Lasagna di chef: grove groenten, bechamel en tomatensaus

Tagliatella pollo

Lasagne van zalm en spinazie

Gevulde champignons in een eekhoortjesbroodsous.

Garnituren:

Witte rijst  
Aardappelgratin  
Gebakken aardappeltjes  
Aardappelkroketjes  
Aardappeltjes in schil  
Frites

Uitbreiding:

Soepen € 4,50 p.p.  
Mosterdsoep, tomaten crème soep, ossenstaartbouillon met groene kruiden,  
zondagse soep met balletjes.

Vleesgerechten € 2,50 p.p.  
Ham-aspergerolletjes, pate en croute, carpaccio met parmezaanse kaas, vitello  
tonato: kalfsrosbief met een tonijnmayonaise, gevulde wraps met parmaham en  
bruchetta mayonaise.

Visgerechten € 3,00 p.p.  
Koriander garnalen, gevulde wraps met tonijn en kappertjes.

Vegetarische gerechten € 2,50 p.p.  
Tomaat met mozzarella en basilicumpesto, Mediterraans gevulde courgette.

Dessertbuffet € 7,50 p.p.  
Aansluitend aan uw buffet is er nog de mogelijkheid een dessert te nuttigen.

Vruchtenmousse, chocolademousse met noten, ijstaart bavarois, gevulde  
slagroomsoesjes met chocolade en vers fruit salade.

**BBQ Arcen (mogelijk vanaf 20 personen) € 19,50 p.p.**

Gemarineerde filethapjes  
BBQ worst                      Kipspies                      2 raukostonalade  
Knoflook saus                      Cocktailsaus                      Gepofte aardappel  
BBQ Saus                      Aardappelsalade                      Meloen  
Brood en kruidenboter

**BBQ Standaard (mogelijk vanaf 20 personen) € 22,50 p.p.**

Spare-rib                      Peppersteak                      BBQ worst  
Cocktailsaus                      Knoflook saus                      Gemarineerde filethapjes  
BBQ Saus                      Aardappelsalade                      2 rauwkostonalade  
Gepofte aardappel                      Meloen                      Brood en kruidenboter

**BBQ de Luxe (mogelijk vanaf 20 personen) € 25,50 p.p.**

Zeebaars                      Shaslick                      Gemarineerde varkensoester  
Kipspies van kipdij                      Aardappelsalade                      2 rauwkostonalade  
Gepofte aardappel                      Meloen                      Knoflooksaus  
BBQ Saus                      Cocktailsaus                      Brood en kruidenboter