

HERBERG DE LUCHE

Ook voor uw :
Koffie met Gebak
(Zaken) Lunch
Pannenkoeken
High-tea
Diner a la carte
Seizoensspecialiteiten
Feesten en partijen
Overnachtingen
Catering
Enz. enz.



Herberg de Luchte ligt aan de N348
tussen Dieren en Zutphen.

Wij zijn tevens rolstoeltoegankelijk en
hebben een ruime eigen parkeergelegenheid.

HERBERG DE LUCHE

Zutphensestraatweg 45
6956 AB Spankeren
TEL. 0313 - 414255

WWW.LUCHE.NL



Zutphensestraatweg 45 - 6956 AB Spankeren - Tel. 0313-414255

Wildavonden



EERSTE WEEKEND VAN NOVEMBER

AANVANG 17.30 UUR

WILDVONDEN

AANVANG 17.30 UUR

M.M.V. JACHTHOORNBLAZERS / LIVE-SHOWCOOKING

Onbeperkt opscheppen en proeven van meer dan **100 gerechten** van onze buffetten in een prachtige aangeklede herfst/ winter ambiance, knapperende haardvuren, opgeluisterd door de Veluwe Jachthoornblazers.

Unieke presentatie van vele wildgerechten i.s.m. onze leveranciers waar tevens ook voor de **niet wild eters** is gedacht. Een heerlijk avondje genieten voor een speciale prijs, dat mag u niet missen. Dit is uw kans om vele gerechten te proeven.

30 voorgerechten met o.a.:

Gerookte hertenham, hertencarpaccio met truffelmayonaise, wildzwijnsham, gevogelte pasteitje, wildzwijnssalade, rundvleessalade, bospaddenstoelensoep, wildsoep, diverse slasoorten, dressingen, sauzen, wildzwijnspaté, hertenpaté, kwarteleitjes, ingekookte rode wijn uitjes, geb. duivenborst, gevulde wildzwijnsgehakt broodsoorten en kruiden, room en pomadorie-boters etc. etc.



50 hoofd- en bijgerechten met o.a.:

Jachtstoofschotel, hazenpeper, konijnenboutjes, hertengoulasch, hertenbiefstuk, duivenborst, gevulde kalkoenfilet, kippenvleugeltjes, gevogelte kroketjes, wildzwijnsbiefstuk, wildzwijns-gebraad, struisvogelfilet, varkenshaas in champ.roomsaus, Hollandse biefstuk in stroganoffsaus, rode kool, spruitjes, zuurkool en boontjes in spekrolletje, verschillende stampotten, gepofte aardappels en kastanjes, rijst, pommes duchesse en croquettes, aardappel en kastanjepuree, diverse salades, preiselbeeren, verschillende paddestoelen zoals eekhoornentjesbrood, cantharellen, boleten, etc.

40 nagerechten met o.a.:

Vanille-, pistache-, straciatelli-, bosvruchten- en walnotenijs, chocolade-, bitterkoekjes-, sinaasappel-, bosvruchten-, en Irisch coffee pudding, vanille custard- en griesmeel pudding, chocolade en vanille mousse, crème brulee, huisgemaakte appel en bosvruchtentaart, flensjes en crêpes, poffertjes, petit fours, appelbeignets, cheesecake, verschillende warme en koude sauzen, slagroom, koekjes, nootjes, boeren jongens, boeren meisjes, advocaat, vers fruit bowl etc. etc.

€ 37,50 per persoon