



# KUNST SMULLEN

**Feestelijke Slotlunch  
3 november**

**Restaurant Cambium  
Landgoed Kapellerput**

**12:30** Ontvangst met een welkomstdrankje

**12:45** Lezing "Een duurzame kijk op landgoederen"  
Anton Vos, bosbouwkundig adviseur

**13:15** Aperitief en Amuse

## **Keuze Voorgerecht**

Vis: huisgerookte zalm (aan tafel gerookt) | crispy kappertjes | yoghurt | olijf | frisée

Vlees: gerookte runder ribeye | gekonfijte witlof | zoetzure rode ui | cashewnoot | frisée

Vegetarisch: bieten | balsamico | gepofte paprika | bulgur | Reypenaer

## **Keuze Hoofdgerecht**

Vis: schelvishaas | Hollandse garnaal | wilde spinazie | aardappel-kastanjesoufflé | tomaten salsa

Vlees: reehaas | aardappel-kastanjesoufflé | beukenzwam | truffel | knol | bietenjus

Vegetarisch: risotto | bospaddenstoelen | parmezaan | peterselie | mizuna

## **Dessertbuffet**

## **Koffie / thee en friandises**

## **Rode en witte wijn, tafelwater**

## **Muzikale omlijsting: Tuna Ciudad de Luz**

**15:00** Afsluiting

Prijs: € 65,00 all-in. U ontvangt een factuur per e-mail.

Reserveren uiterlijk tot 31 oktober via [www.kunstsmullen.nl](http://www.kunstsmullen.nl). Daarbij ook uw keuze voor voor- en hoofdgerecht doorgeven en uw eventuele dieetwensen.

Vooraf is het nog mogelijk om de Kunstwandelingroute de lopen.