

DÉ POST-PLAZA HIGH TEA

BIJ ONZE HIGH TEA SERVEREN WE ONBEPERKT VERSE MUNTTHEE, VERSE GEMBERTHEE EN NORWOOD THEE VAN PEEZE. NORWOOD IS VERNOEMD NAAR DE THEEPLANTAGE WAAR DE THEE VANDAAN KOMT. ALLE THEE WORDT HANDMATIG GEPLUKT EN VERWERKT. WIJ HEBBEN GEKOZEN VOOR:

Witte thee – Cafeïne vrij – Subtiele/delicate smaak – zuiverende werking

Ceylon – Sri Lanka – Citrus – zwarte thee

Groene thee – Cranberry en granaatappel – versterkt de weerstand

Roibos – Zuid Afrika – Cafeïne vrij – antioxidanten

DE HIGH TEA BESTAAT UIT;

Sandwich met plaatham, breekbrood met humus, blini met zalm en een brioche met rilette van eend.

Om alles even te laten zakken is een kleine kop bouillon meer dan welkom. Maar het is niet voor niets dé Post-Plaza High Tea dus gaan we snel

verder met een pastei met ragout en een flammkuchen appel en kaneel. We sluiten de High Tea af met een ronde vol zoete lekkernijen. Wat te denken van lemon meringue pie, chocolade broodje, scones, nougat en een macaron.

22,50

BEKIJK ALLE DATA HIER OP ONZE WEBSITE

KOFFIE MASTER-CLASS & WORKSHOP

WIJ NEMEN JE GRAAG MEE IN DE WONDERE WERELD VAN ONZE KOFFIE, ONZE BONEN ÉN HET BRANDEN DAARVAN, MAAR VOORAL IN DE WERELD VAN ONZE KOFFIEBRANDER JESSE; HIJ ADEMT KOFFIE!

Tijdens de Masterclass en Workshop leer je alles over koffie en over de basisvaardigheden voor het zetten van de perfecte kop. Op onze website staan alle data waarvoor jij je kan inschrijven. Wanneer kom jij langs?

#seeyou #workshop

genieten
voor de echte
borrel liefhebber

4 KLEINE GERECHTJES MET 4 BIJPASSENDE WIJNEN

HIGH WINE

Kabeljauw, 12 uur gemarineerd in bietensap, met rode biet, fregola, peterseliecrème en truffelvinaigrette

Well of Wine Grenache rosé 2017 - Grenache met een mespuntje cinsault druiven - Vin de Pays d'Oc-Languedoc, Frankrijk

'Onze' carpaccio van Bresaola - naar Italiaans recept gedroogd rundvlees, maar dan door onze Friese Slager Spijkerman - met citroenvinaigrette en pecorino

Le Quartier de Menilmontant Chardonnay - Chardonnay, IGP Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

Schelvis gegaard in beurre noisette met fenegrieksaus, oesterzwammen, krokant van rijst, kervel, radijs, hazelnoot en yuzu hangop

Rioja blanco 'sobre lias' 2017 Lopez de Haro - Viura - Le Rioja, Spanje

Kaas - Friese camembert, Tjonger Jersey en Reade Jutter

Etim Tradition Verema Tardana Blanc Dolç 2014 - Garnatxa Blanca - Montsant, Spanje



32 p.p.