

**ALLEEN OP RESERVERING!**

# DÉ POST-PLAZA HIGH TEA

Onze High Tea is ook ontzettend leuk voor een babyshower, vrijgezellenfeest of verjaardag. We vertellen er graag meer over!

Bij Post-Plaza kiezen we voor kwaliteit en ambacht. De verse High Tea gerechten worden met veel liefde en aandacht door ons keukenteam gemaakt. Om je een onvergetelijke middag te bezorgen, serveren we de Post-Plaza High Tea alleen op reservering tussen 14.00 en 16.00 uur.

---

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. VOOR DEZE THEE WORDT GEBRUIK GEMAAKT VAN ALLEEN DE BESTE KWALITEIT THEEBLADEREN, WELKE HANDMATIG WORDEN GEPLUKT OP HOOGGELEGEN PLANTAGES. DE BLAADJES WORDEN NOG DEZELFDE DAG 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 – versterkte de weerstand

**Rooibos** - Zuid Afrika – Cafeïne vrij – antioxidanten

## HEERLIJKE GERECHTEN

Onze High Tea bestaat uit 4 rondes met de heerlijkste koude, warme, hartige en zoete gerechten.

We beginnen met een toast met pittige makreelsalade en radijs, paté met vijgenbrood, mozzarella uit Grootegast, breekbrood met hummus en tuinkers en een bietencanapé met linzen en feta.

In de tweede ronde gaan we verder met een soep van tomaat en paprika, quiche met seizoensgroente en een worteltortilla met avocado. Vervolgens worden de allerlekkerste flammkuchen met appel en calvados en natuurlijk de echte High Tea klassieker; scones met abrikozencompôte, geserveerd.

Afsluitend serveren we een plank met zoete lekkernijen zoals chocoladetaart, macaron, nougat, boterkoek en een brownie.

**22,50**

**LEER ALLES OVER KOFFIE**

# KOFFIE MASTER- CLASS & WORKSHOP

**NEEM EEN KIJKJE 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!**

**MASTERCLASS OF WORKSHOP VOLGEN?  
BEKIJK ALLE DATA OP ONZE WEBSITE**

---

## 4 KLEINE GERECHTJES MET 4 BIJPASSENDE WIJNEN

*genieten  
voor de echte  
borrel liefhebber*

### HIGH WINE

Boerenpaté met pistache, cranberry, eendenlever en gedroogde en verse fruitsoorten Pinot Grigio delle Venezie 2018 Azienda Agricola Giol. Een zinderend fris-zuivere, zeer ingetogen wijn. Fraaie, elegante geur van rijp geel fruit met een vleugje anijs en soms een hint van honing. In de mond zacht en beschaafd. Droog maar met beheerste zuren. Frequente gouden medaille winnaar tijdens internationale wijnconcours. Biologisch & Vegan.

Schelvis met een Spaanse Escabeche saus, gestoofde prei en een boterkorianderkorst Jomax Spätburgunder 2015 Gustavshof. Een zachte, fijn geurende rode wijn. Niet te krachtig. 'Een kleintje Bourgogne'. Deze wijn is biodynamisch (Demeter gecertificeerd) en vegan.

Salade gegrilde lendebiefstuk, jonge bladsla, biet, radijs en truffelaardappel Montepulciano D'abruzzo Burbero 2017, Venea. De favoriet! Onweerstaanbaar en onverslaanbaar! Nicolaas Klei zegt: 'De wildkampeerwijn: vleug kampvuur, bek vol rijp rood fruit, maar nu met nog meer onverschrokken zuren en stoutmoedige tannines'.

Selectie van biologische Vlieland Bunker Kazen Gallien de Château Dudon, 2017. Super verfijnde, beschaafd zoete wijn uit de gemeente Barsac.

