

HIGH TEA

Onze high tea serveren wij tussen 14 en 17 uur

Bij onze high tea serveren we onbeperkt verse muntthee, verse gemberthee en Peeze Communittea – Post uit Sri Lanka.

Onze High Tea bestaat uit 4 rondes met de heerlijkste koude, warme, hartige en zoete gerechten. Hieronder een voorbeeld van onze high tea.

Zo beginnen wij graag met verschillende belegde broodjes met bijvoorbeeld hummus, hertenpastrami of Terschellinger brandnetelkaas en een blini gerookte zalm van Veltman Vis. In de tweede ronde gaan we verder met een kopje geroosterde pompoensoep en krokante aardpeer. Vervolgens worden de allerlekkerste flammkuchen met appel en boerenjongens geserveerd. We sluiten de high tea af met een plank vol zoete lekkernijen zoals huisgemaakte brownie, Drachtster turfkoek en Friesche oranjekoek. Dus net iets anders, maar helemaal Post-Plaza.

HIGH TEA • 22,50

HIGH WINE

Onze high wine serveren wij tussen 14 en 17 uur

Vier heerlijke gerechten uit onze All Day Dining kaart met vier bijpassende wijnen. Dé ideale manier om je borrel uit te breiden en te genieten van een lazy afternoon. Hieronder een voorbeeld van onze high wine.

GROVE BOERENPATÉ

met geroosterd briochebrood, wit- en roodlof, winterpostelein, cornichons, zoetzure rode ui en cranberry compôte
GRENACHE ROSÉ IGP PAYS D'OC – Frankrijk

RAVIOLI MET POMPOEN met shiitake uit

Balkbrug, stokâlde Fryske tsiis, gedroogde kappertjes en salie beurre noisette
VINHO VERDE – Portugal

GESTOOMDE KABELJAUW met boterkorst met Trompet

de la mort, gebakken witlof, shiitake, kroket van truffelaardappel en saus van witlof
CHARDONNAY RÉSERVE, Vin de Pays d'Oc – Frankrijk

KAZEN VAN HET KAASATELIER met kweepercompote

SANDEMAN ruby port

HIGH WINE • 39,50