

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 Communithea – 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 Turfrikke skinke, kruidenroomkaas, gerookte zalm en kletzenbrood met Mont d'Or. In de tweede ronde gaan we verder met een kopje linzensoep en aubergine kroket. Vervolgens worden de allerlekkerste flammkuchen met appel en kaneel geserveerd. We sluiten de high tea af met een plank vol zoete lekkernijen zoals Drachtster turfkoek, Friesche oranjekoek, limoen cheesecake, havermout met amarena kers en macarons. 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.

NAGELHOUT

met gebakken oesterzwammen, ingelegde bundelzwammen, stokâlde Fryske, knoflookcroutons, duindoorncrème en druivenmost-mosterd
GRENACHE ROSÉ IGP PAYS D'OC – Frankrijk

RAVIOLI VAN RIVIERKREEFT

met bisque van rivierkreeft en venkel soffrito
VINHO VERDE – Portugal

GESTOOMDE KABELJAUW

met klipviskroket, gedroogde olijven en gremolata
CHARDONNAY RÉSERVE, Vin de Pays d'Oc – Frankrijk

KAZEN VAN HOUSE OF TASTE met kweepeercompote
SANDEMAN ruby port

HIGH WINE • 39,50