

## 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 hummus, vitello tonnato of Terschellinger brandnetelkaas en een blini gerookte zalm van Veltman Vis. In de tweede ronde gaan we verder met een kopje bloemkoolsoep 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, macaron 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.

### **GEKARAMELISEERDE KNOLSELDERIJ**

met tartaar van gerookte biefstuk, tulpenbollen en tartaarsaus  
VINHO VERDE – Portugal

### **SCHELVIS ESCABECHE**

met gestoofde prei, gekonfijte aardappel, gedroogde cherrytomaat, bospeen, zoetzure rode ui en schaaldieren escabeche saus  
CHARDONNAY RÉSERVE, IGP Pays d'Oc – Frankrijk

### **ENTRECÔTE**

bloemkoolcrème, shiitake uit Balkbrug, geroosterde amandel en een saus van Affligem witbier  
PRIMITIVO, IGT Salento – Italië

**KAZEN VAN HET KAASATELIER** met kweepercompote  
SANDEMAN ruby port

**HIGH WINE • 39,50**