

Sharing Dinner:

Kiezen voor een groot gezelschap kan best ingewikkeld zijn. Daarom adviseren wij een Sharing Dinner. Wij serveren diverse voorgerechten en nagerechten waar de gasten aan tafel uit kunnen kiezen en met elkaar kunnen delen. Het hoofdgerecht wordt per persoon uitgeserveerd.

- Keuze van hoofdgerecht moeten van tevoren bekend zijn. Anders 1 hoofdgerecht en geen keus.
- Niet inclusief bijgerechten.
- Prijs € 54,50p.p.

OM TE DELEN

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

RAVIOLI BRASATO

met saffraan boter

MOSSELS A LA CREME

gemarineerd met knoflook, rode peper en rode ui

FLAMMKUCHEN GEROOSTERDE PAPRIKA

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

LINZENSOEP

met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

BROODPLANK

met babaganoush, gezouten roomboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – keuze 1 week van te voren doorgeven

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met parelgort, zuurkool, pistache en fenegrieksaus

Of

GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL

met peterseliewortel, pinda miso crème en tomasu sojasaus

Of

FLAT IRON STEAK

met gebakken witlof, krokant gebakken polenta en pommery mosterdsaus

ALS AFSLUITER OM TE DELEN:

FRIANDISES 2 stuks per persoon

uit eigen keuken

BROODPUDDING

met vanille room en gezouten karamelsaus

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs en boerenjongens

CRÈME BRÛLÉE VAN KOFFIE EN KARDEMON

met bloedsinaasappelroomijs

Walking dinner:

Het Walking Dinner is een compleet diner bestaande uit diverse kleine gerechtjes die je zowel staand als zittend kunt eten. Je bent niet gebonden aan een zitplaats, het idee is om informeel te dineren met je gezelschap. Het Walking Dinner bestaat uit simpele gerechten van mooie producten die je met de hand of alleen met een vork kunt eten.

- Advies 4 gerechten voor lunch.
- Advies 5 á 6 gerechten voor diner.
- Prijs is €10,50 euro per gerecht minimaal 4 gerechten

POGET

twee mooie oesters op ijs met citroen en cabernet sauvignon azijn

GEROOKTE BIET

met pakora van ui en bietenjus

ZALM TANDORI

met lizensalade, geroosterde pompoen en mascarpone citroen crème

SALADE BRESAOLA

met radicchio, zacht gekookt hoeve ei, gerookte biet en knoflook croutons

LINZENSOEP

met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

RAVIOLI BRASATO

met saffraan boter

GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL

met peterseliewortel, pinda miso crème en tomasu sojasaus

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met parelgort, zuurkool, pistache en fenegrieksaus

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN

op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise.

STICKY TOFFEE PUDDING

met appel, mascarpone room, kletskep, versjus gel, gestoofde appel en vanillesaus

CRÈME BRÛLÉE VAN KOFFIE EN KARDEMON

met bloedsinaasappelroomijs

KAAS SELECTIE

verschillende Nederlandse kazen met amsterdamse uien compote en krokant kletzenbrood