



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.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

OSSEKOP FONDUE camembert uit de oven met blauwe bessen en desembrood

VITELLO TONNATO Zacht gegaard kalfsvlees met tonijn mayonaise

GEROOKTE MAKREEL met pittige pindacrème, doperwten, tuinbonen en rode peper

FLAMMKUCHEN TEXEL met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

LINZENSOEP met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie (per persoon)

DESEMBROOD EN CRACKERS met hummus en daslookboter

HOOFDGERECHT – keuze 1 week van te voren doorgeven

GEBAKKEN ZALM met aardappel gnocchi, oesterzwam, pompoen, ricotta en pijnboompitten

of

GROENTEN TARTALETTE met pompoen crème, Oudwijker Lazuli, bimi's, witlof en sherry vinaigrette

of

GEGRILDE BIEFSTUK MRIJ met snijbonen, champignons, aardappel muffin met beurre Café de Paris

ALS AFSLUITER, OM TE DELEN

FRIANDISES 2 stuks per persoon, uit eigen keuken

FLAMMKUCHEN AMELAND met appel, duindoorn, walnoten en pure chocola

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD met vanille roomijs, amandelkoekdeeg en abrikoos

YOGHURT PARFAIT met zwarte bessen crèmeux en walnoten

€ 56,50 p.p.





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. Ons advies is minimaal 5 gerechtjes te nemen.

POGET twee mooie oesters op ijs met citroen en Cabernet Sauvignon azijn

GEPOFTE BIET & KOFFIE met gemarineerde tempeh, pittige pinda crème en zwarte knoflook lavas vinaigrette

GEROOKTE MAKREEL met tofu, appel en zonnebloem

VITELLO TONNATO Zacht gegaard kalfsvlees met tonijn mayonaise

LINZENSOEP met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

GEBAKKEN STEAK met snijbonen, champignons, aardappel muffin met beurre Café de Paris

GROENTEN TARTALETTE met pompoen crème, Oudwijker Lazuli, bimi's, witlof en sherry vinaigrette

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise.

“APPELGEBAK” Verschillende appel bereidingen met amandelkoek kruim en bruine boter roomijs

CREME BRULEE met de smaken van gember en limoenblad

KAAS SELECTIE verschillende Nederlandse kazen met Amsterdamse uien compote en krokant kletzenbrood

€ 12,50 per gerecht per persoon

