



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

LIVAR BUIKSPEK met violet mosterd, venkelcrème, kokos macadamia crumble en vlierbloesem dille vinaigrette

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

FLAMMKUCHEN KLASSIEK met gerookt spek en prei

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

BROODPLANK met daslookboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – keuze 1 week van te voren doorgeven

GESTOOMDE KABELJAUW met Hollandse asperges, aardappelmuffin, lamsoren en grapefruit Hollandaise
of

GEGRILDE JONGE PREI met daslookcrème en vinaigrette van gezouten citroen en dille
of

GEGRILDE KALFSLENDE met asperge ragout en voorjaarsgroenten

ALS AFSLUITER, OM TE DELEN

FRIANDISES 2 stuks per persoon, uit eigen keuken

GJIN ÔFFAL BOLEPUDDING met custard en sinaasappelroomijs

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD met vanille roomijs en boerenjongens

YOGHURT PARFAIT met aardbeien, rabarbercompote, basilicum cremeux en likeur van bosaardbeien

€ 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

GEBAKKEN ASPERGES met gemarineerde tempeh, pittige pinda crème en zwarte knoflook lavas vinaigrette

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

LIVAR BUIKSPEK met violet mosterd, venkel crème, kokos macadamia crumble en vlierbloesem dille vinaigrette

LINZENSOEP met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

KROKANTE POLENTA met doperwten crème, asperges, Pecorino en salsa verde

GEGRILDE JONGE PREI met daslookcrème en dille- gezouten citroen vinaigrette

GESTOOMDE KABELJAUW met Hollandse asperges, aardappelmuffin, lamsoren en grapefruit Hollandaise

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise.

ÎLE FLOTTANTE met vanillesaus, amandelen en grapefruit

GJIN ÔFFAL BOLEPUDDING met custard en sinaasappelroomijs

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

€ 10,50 per gerecht per persoon

