



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

RUNDERTARTAR OP KROPSLA met alde Fryske, gedroogde tomaat, eidooier, tulpenbollen en gepofte quinoa

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)

BROODPLANK met daslookboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – keuze 1 week van te voren doorgeven

GEROOSTERDE SCHOLFILET met gestoofde prei, aardappelmuffin en sjalot-bacon vinaigrette
of

ZOMERSE GROENTEN TARTALETTE met bospeen crème, Oudwijker Lazuli, gegrilde courgette, witlof en sherry vinaigrette
of

GEBAKKEN 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 yoghurt basilicumijis en Fryske aardbeien

YOGHURT PARFAIT met zwarte bessen cremeux en walnoten

€ 56,50 p.p





WALKING DINNER

Het Walking Dinner is een compleet diner bestaande uit diverse kleine gerechtjes die je zowel stand 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

BJUSTERBAARLIKE BIETEN BORSJTSJ koude rode bietensoep met frisse groenten en cashew room

TOMAAT EN BURATTA met gefermenteerde pesto

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

LINZENSOEP met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

GEROOSTERDE SCHOLFILET met gestoofde prei, aardappelmuffin en sjalot-bacon vinaigrette

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

ZOMERSE GROENTEN TARTALETTE met bospeencrème, Oudwijker Lazuli, gegrilde courgette, witlof en sherry vinaigrette

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise

YOGHURT PARFAIT met zwarte bessen crèmeux en walnoten

CREME BRULEE met de smaken van gember en limoenblad

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

€ 10,50 per gerecht per persoon

