

POST-PLAZA WINTER MENU

52,50

Ontvangst met Brúswyn. Daarna aan tafel voor een heerlijk sharing diner óf 4 gangen diner. Na het diner sluiten wij de avond af met versgebrandde koffie en zoete lekkernijen.

Sharing Dinner

Voorgerecht

Salade wildzwijn ham met geroosterde groenten
Bospaddenstoelen bouillon met oesterzwammen en prei
Schelpdieren uit de Waddenzee op ijs met fris groente garnituur

Hoofdgerecht

Hertenrollade met rode biet, oesterzwammen,
pastinaakcrème en miso saus
Bladerdeeg met pastinaakcrème, geroosterde knolgroenten,
Lady's Blue, witlof en waterkers
Gnocchi met gebakken zalm, spinazie en choronsaus

Nagerecht

Proeverij van diverse nagerechten zoals chocolade
kastanjetaart en in Boomsma Beerenburg gegaarde ananas

4-gangen diner

Kabeljauw, 12 uur gemarineerd in bietensap, met rode
biet, fregola, peterseliecrème en truffelvinaigrette
Buikspek, zuurkool, appel en mosterdjus
Hertenrollade met rode biet, oesterzwammen, pastinaakcrème en miso saus
Chocolade kastanje taart met bloedsinaasappelsorbet



POST-PLAZA WINTER WALKING DINNER

V.A. 55,00

Ontvangst met Brúswyn. Het ontvangst gaat geleidelijke over in het diner, welke wij uitserveren op kleine bordjes. Zo is er ruimte voor veel interactie met elkaar en kan er gedurende de avond met iedereen gesproken worden. Na het diner sluiten wij de avond af met versgebrandde koffie en zoete lekkernijen. Hieronder een voorstel voor de gerechten welke geserveerd kunnen worden. Het voorstel is gebaseerd op 6-gangen.

Walking dinner

Blini met gerookte zalm, mierikswortel crème en kervel
Bieten tortilla met hummus, rode biet en geitenkaas
Salade met wildzwijnham, geroosterde pompoen, pastinaak en een appelspek vinaigrette
Mozzarella uit Grootegast met rode biet, gele biet op zoet zuur en een truffelvinaigrette
Brioche met eendenrilette, eenden lever, zoetzure rode ui en een uiencompote
Pompoensoep met een schuim van kardemom
Buikspek met zuurkool, appel en een mosterdjus
Schelvis met rijst crisp, hazelnoot en fenegrieksaus
Hertenrollade met pastinaakcrème, rode biet en een miso saus
Chocolade kastanje taart met citrus

