

Bestellijst

WALKING DINER & SIT DOWN DINER

WALKING DINERS	vanaf € 35,00 p.p.	5 gangen
SIT DOWN DINERS	vanaf € 27,50 p.p.	3 gangen

Een kleine greep uit onze menu suggesties.

- Bonbon van schotse gerookte zalm met Hollandse garnaltjes en saffraan mayonaise
 - Tartaar van zalm geparfumeerd met munt basilicum gember en limoen
 - Tartaar van bleu vin tonijn met wageme salade en wasabi mayonaise
 - Carpaccio op Italiaanse wijze geserveerd
 - "Vitello tonato" zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus
 - Ei-truffel salade met groene asperges en gandaham
 - Japanse soba noodels met droog gebakken tonijn geserveerd met een zachte wasabi gember mayonaise
 - Terrine van kruidkoek kalfssucade en ganzenlever
 - Sint jacobschelp met pata negra bloemkool crème en truffel
 - Droog gebakken rode mul met tomaat en knoflook
 - In vanille boter gegaarde kreeft met een crème van doperwten
 - Ganzenlever on the rocks met een salade van king krab
-
- Duivenbouillon met truffelroom geserveerd in champagne glas
 - Kreeften cappuccino
 - Soepje van zaanse mosterd met chips van parmaham
 - Tom khao kai kokossoep met limoen en koriander
 - Klassieke Franse vissoep
 - Wildbouillon met fungi en truffel
 - Soep van strand krabbetjes met rivier kreeftjes
-
- Gerilde kalfslende met vergeten groentes
 - Mercurur's mini waguy hamburger
 - Krokant gebakken tonijn met een soja chili saus
 - Rode mul uit de oven met een antiboise van tomaat en olijf
 - Zalm met cederhout en whisky geserveerd met een saffraansaus
 - Gebraden lamsracks met een risotto van fungi en truffel
 - Gegrilde ossenhaas met een jus van barolowijn en pommes prak
 - Zacht gegaarde heilbot met een saus van schaal en schelpdierdijes
 - Rollade van parelhoen gevuld met bospaddenstoelen geserveerd met een jus van zomer truffel

Maatwerk is onze specialiteit.

Graag maken wij een persoonlijke offerte, afgestemd op uw wensen en budget.