

TASTING MENU

Bij groepen vanaf 8 personen werken wij met een tasting menu. Dat is voor onze keuken het prettigste werken en voor jullie een ontspannen manier van dineren. Wij serveren dan gedurende verschillende rondes diverse gerechten van onze menukaart. Dit wordt in het midden van de tafel geserveerd, zodat de gasten dit met elkaar kunnen delen. Het tasting menu kan worden uitgebreid met een zoet dessert en met kaas. Afsluiten met beide is natuurlijk ook mogelijk! Graag horen we van te voren of er bepaalde dieet wensen of allergieën zijn, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden!

De gerechten die hieronder staan zijn een indicatie van wat er allemaal op tafel kan komen te staan - de uiteindelijke selectie wordt gemaakt aan de hand van wensen/diëten/allergieën.

Tastingmenu zonder dessert	32,50 p.p.
Uitbreiding dessert	5,50 p.p.
Uitbreiding kaas	13,00 p.p.

Voor de lekkere trek!

Bij binnenkomst wordt er alvast wat brood met citroen-basilicum dip & aioli geserveerd.

1e ronde (er worden drie verschillende gerechten geserveerd)

Dragon roll (sushi) met krokante gamba en avocado en/of met krokante groene asperge

Quesadillas met kaas en kimchi en crème fraîche

Gebakken inktvis met frisse papaya salade, pinda's en gebakken uitjes

Krokante buffalo bloemkool met spicy dressing en avocado ranch saus

2e ronde (er worden drie verschillende gerechten geserveerd)

Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas

Chinese pannenkoekjes met beef teriyaki

Kipspiesjes met gado gado en gele kleefrijst

Taco's met tempura garnalen & sambal crème fraîche

3e ronde

Mini cheeseburgertje van rund op brioche

Voor de vegetariërs: shoarma van oesterzwammen met pita

Frietjes met mosterdmayonaise

Dessert

Proeverij van verschillende zoetigheden

Kaas

Proeverij van verschillende kazen, ieder met een eigen garnituur

