

# SIT-DOWN DINNER



Bij groepen vanaf 12 personen werken wij het liefste met een tastingmenu. Dat is voor onze keuken het prettigst werken en voor jullie een ontspannen manier van dineren. Wij serveren gedurende verschillende rondes diverse verrassende gerechten. Dit zetten wij in het midden van de tafel, zodat de gasten dit met elkaar kunnen delen.

Het tastingmenu kan worden uitgebreid met een zoet dessert en met kaas. Allebei is natuurlijk ook mogelijk! Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden!

*De gerechten zijn een indicatie, wij serveren per ronde 3 verschillende gerechten - de uiteindelijke selectie wordt gemaakt aan de hand van wensen/diëten/allergieën.*

<b>TASTINGMENU</b>	<b>32.5</b>
<b>TASTINGMENU MET ZOET DESSERT</b>	<b>38</b>
<b>TASTINGMENU MET KAZEN</b>	<b>42.5</b>
<b>TASTINGMENU MET ZOET DESSERT EN KAZEN</b>	<b>46.5</b>

# SIT-DOWN DINNER

## Borrelronde

Om mee te beginnen zetten wij deze hapjes bij aanvang op tafel...

### TRUFFELCHIPS

### GROTE GROENE OLIJVEN

**BROOD** labneh, za'atar & munt

*De gerechten hieronder zijn een indicatie, wij serveren per ronde verschillende gerechten - de uiteindelijke selectie wordt gemaakt aan de hand van wensen/diëten/allergieën.*

## Ronde 1

**TONIJN TATAKI** met wakame, wasabimayonaise, soja & togarashi

**DRAGON ROLL** sushi met krokante garnaal & avocado en/of met krokante groene asperge

**SALADE** met witte & rode kool, romaine sla, bloemkool, zwarte wilde rijst, zoet-zure komkommer, rode ui, tofu en een gekookt eitje met een dressing van rode peper & pinda

**FLAMMKUCHEN VEGGIE** met crème fraîche, geitenkaas, zongedroogde tomaat, courgette & gruyère en/of **FLAMMKUCHEN KLASSIEK** met spek & ui

## Ronde 2

**EENDENBORST** met tamarinde, enoki, lente-ui & crème van pastinaak

**THAISE MOSSELEN** gestoomd met boembloe, bosui & chili

**RISOTTO** met truffel, gebakken paddenstoelen, rucola & parmezaanse kaas

**BUIKSPEK** langzaam gegaard met hoisin, gele curry schuim & lente-ui

## Ronde 3

**STEAK** sukade steak met chimichurri

**FISH & CHIPS** krokant gebakken kabeljauw met remoulade & doperwtjes

**INDIASE CURRY** met bloemkool, zoete aardappel, rijst & mangochutney

Er worden frietjes & gegrilde groenten geserveerd voor alle gasten

## Dessert

**GRAND DESSERT PROEVERIJ** met verschillende items. Het dessert zal in het midden van de tafel geserveerd worden om met elkaar te delen.

## Kazen

**KAASPLATEAU** 3 soorten / mueslibrood / appelstroop