

SHARING DINNER



Bij het sharing dinner worden er gedurende de avond gerechtjes in het midden van de tafel gezet. Door deze meer informele manier van dineren is het niet nodig dat alle gasten keuzes doorgeven van tevoren, maar de chef zorgt ervoor dat de tafel gevuld is.

Het sharing dinner 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.

SHARING DINNER	€39.5
SHARING DINNER MET ZOET DESSERT	€46.5
SHARING DINNER MET KAZEN	€48.5

SHARING DINNER

Bij aanvang zetten we **BROOD** op tafel.

Hieronder een voorbeeldmenu. De gerechtjes worden altijd in verschillende rondes op tafel geserveerd. De uiteindelijke keuze hangt uiteindelijk af van de eventuele dieetwensen en allergieën onder de gasten en kan wisselen door veranderingen op de menukaart.

FLAMMKUCHEN KLASSIEK/VEGGIE met crème fraîche, gruyère, ui & spek / met crème fraîche, gruyère, artisjok, oregano & tomaatjes

CALAMARIS met aioli

SUSHI ROLL (VIS/VEGA) met avocado

ZALM huisgerookt met knolselderij, radijs en kruidencrumble

LIBANESE GEPOFTE AUBERGINE met tomaat, krokante kikkererwten, labneh en pitabrood

GYOZA VEGGIE met kimchi, katjang pedis en Japanse dip

TOM KHA KUNG SOEP met paksoi, bosui en gebakken garnaal (kan vegetarisch)

RISOTTO met truffel, gebakken paddenstoelen, rucola & parmezaanse kaas

GEBAKKEN KABELJAUW met bospeen, krokante rijst, kool en bisque

CRISPY TACO'S met birria van varken, salsa verde en pico de gallo

BAO BUN (VLEES OF VEGA) met buikspek met atjar, hoi sin en sriracha / met spitskoolrendang, flespompoe en ingelegde biet

BURGERTJE VAN BLACK ANGUS op een brioche met home-made ketchup en coleslaw

FALAFELBURGERTJE op een brioche met harissa, tzaziki en coleslaw

Er worden frietjes geserveerd voor alle gasten.

Dessert

GRAND DESSERT PROEVERIJ 3 items per persoon

Kazen

KAAS 3 soorten met mueslibrood en appelstroop