

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	€32.5
SHARING DINNER MET ZOET DESSERT	€38.5
SHARING DINNER MET KAZEN	€40.5
SHARING DINNER MET ZOET DESSERT EN KAZEN	€46.5

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, geitenkaas, courgette & zongedroogde tomaatjes

ZALMTATAKI met sesam, wakame, unagilak, miso en krokante nori

DRAGON ROLL (VIS/VEGA) met krokante garnaal avocado / krokante groene asperge en avocado

FALAFEL met pitabrood, avocadodip, yoghurt-za'atardip en koriander

VEGETARISCHE THAISE KOKOS LIMOENSOEP met shiitake & bosui

RISOTTO met truffel, gebakken paddenstoelen, rucola & parmezaanse kaas

EENDENBORST met geplukte eend, hoisin, prei, komkommer en Chinese pannenkoekjes

BURGERTJE VAN GARNAAL & KRAB met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mango

GEROOKTE ENTRCÔTE met bataatcrème, hazelnoot en fungi porcini

Er worden frietjes geserveerd voor alle gasten.

Dessert

GRAND DESSERT PROEVERIJ 3 items per persoon

Kazen

KAAS 3 soorten met mueslibrood en appelstroop