

# SHARING DINNER



Bij het sharing dinner worden er gedurende de avond diverse gerechtjes in het midden van de tafel geserveerd. 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 staat met lekkers. Het sharing dinner wordt afgesloten met een selectie van zoete lekkernijen.

Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn in het gezelschap, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden.

**SHARING DINNER**

**€35**

# 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.

**BURRATA** romige burrata geserveerd met baba ganoush, artisjokkenhart, frisse pesto

**SALMON TORCHED ROLL** sushirol met gebrande rauwe zalm, komkommer, unagi lak, furikake en wasabimayonaise

**STEAK TARTAAR** van rund, klassiek bereid met sjalot, kappertjes en augurk, afgetopt met Parmezaan en rucolapesto en huisgemaakte zoete aardappelchips

**ARANCINI** krokante Siciliaanse risottoballetjes met truffel, gebakken King Boleet, geroosterde pompoen crème en Parmezaanse kaas

**GAMBA'S** in knoflook gebakken met gepofte paprikasalsa en crispy chili-olie

**BEEF TERIYAKI** langzaam gegaarde short rib, op Aziatische wijze bereid met komkommer relish, geserveerd met Chinese pannenkoekjes en huisgemaakte teriyaki

**FLAT IRON STEAK** gegrild met chimmichurri en padrón pepers

**FRIETJES** met mayonaise

