

Private Dining

VOORGERECHTEN

TATAKI VAN ZALM

yuzu - sesam - wakame

SALADE HERT

hertenfilet met kruidenkorst -
kastanje-rozijnen chutney

BIETENCARPACCIO (V)

geitenkaas -
noten-honingdressing

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE

pastinaak - kalfsjus - tijm

ZEEBAARS

filet - gegrild - antiboise

STOOFSCHOTEL MET BURRATA (V)

wintergroenten - basilicum -
olijfbrood

TUSSENGERECHTEN

GEKONFIJTE WILD ZWIJN WANG

rode biet - kaantjes

GESTOOFDE ZWARTE HEILBOT

aardpeer - winterpostelein

THAISE

OESTERZWAMMENSOEP (V)

kokos - pepers - limoen

DESSERT

PARFAIT VAN PRALINE

pistache - chocolade crumble

ETON MESS

frambozen - meringue - slagroom

KAAS

3 soorten - portstroop -
kletzenbrood

TOELICHTING

INFORMATIE

- Onze chef-kok verzorgt een heerlijk 3- of 4-gangen diner inclusief amuse.
- U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor uw gehele gezelschap.
- Wij ontvangen uw gasten met een feestelijk winters welkomstdrankje en serveren uw gasten gedurende het diner onbeperkt bijpassende wijnen, tafelwater en/of een drankje naar keuze uit ons Hollands drankenassortiment.
- Private Dining is mogelijk vanaf 10 personen. De locatiekosten zijn inbegrepen en het arrangement is op basis van maximaal 3,5 uur. Wilt u uw diner verlengen of heeft u andere vragen? Neem dan contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.
- Wij houden vanzelfsprekend rekening met voedselallergieën of vegetarische voorkeuren.

PRIJZEN

3-gangen arrangement € 72,50 per persoon

4-gangen arrangement € 77,50 per persoon