

VOORBEELD MENU

UW MENU OP MAAT WORDT SAMENGESTELD EN GEBUDGETTEERD NA AFSpraak

Geroosterde notenmix met Arabische aromaten en kafir.

—•••—

Knolselder getoast op cederhout, medina kruiden.

—•••—

Bloemkoolrosjes lichtjes gebrand met 8 geurige pepers.

—•••—

Tom yam van pulpo ceviche-style.

—•••—

Turks lavash brood met Toscaanse olie, sal con pimentas.

—•••—

Zalm kort gegaard met een Mexicaanse salsa en maïskrokant.

—•••—

Soepje van bataat en jonge wortel met spekjes, druppels van tomaten olie.

—•••—

Iberico fingers met gemarineerde groentesliertjes en crumble van sesam.

—•••—

Rode mul met romesco crème en pijnboompitten, gedroogde zwarte olijf.

—•••—

Asperges wit of groen op z'n Vlaams met truffel en mortadella.

—•••—

Vitello tonato met ventresca salsa, traag gegaarde picanha van kalf, crumble van olijf.

—•••—

Italiaans rund "bifa de tira", gekonfijte tomaat met zwarte knoflook en venkel, aardappelkoekje met Citroentijm.

—•••—

Suikerwafeltje met vanillecrème en kort gemarineerde aardbeien, krokant van rode vruchten en yoghurt.



VOOR DE KINDEREN

Lavash brood

—•••—

Spiesje van kippedijen

—•••—

Soepje

—•••—

Hamburger DIY buffetje

—•••—

Dessertje