

Diner voor twee op zaterdag 25 november 2023

Ik dek de tafel in met verse bloemen en kaarsjes, de mocktails staan klaar met een plateau mini amuses in de combinatie van vis, vlees en Vega. Tijdens het diner zal ik per gang een heerlijke thee schenken die een mooie aanvulling is op de gerechten.

Op het moment dat u zo ver bent serveer ik het voorgerecht uit: een combinatie van oesterzwam, aubergine en op de huid gebakken vis van de dag. Het gerecht wordt mooi opgemaakt met verse zeekraal en gerookte knoflook.

Tussengerecht: Kastanje porcinisoep in combinatie met een stukje desembrood en een schaalpje prosciutto, schaafsel van Parmezaan en vierge olijfolie

Hoofdgerecht: Een Japans trio van krokante tofu, Entrecote met tataki en tako squid (krokant gebakken baby inktvis) geserveerd op een crème van groente en enoki paddenstoelen.

Dessert: Een proeverij van zoet en hartig met diverse kazen binnen en buitenland, geserveerd met bijpassende zoete lekkernijen en een mooie dessertwijn met of zonder alcohol.

Koffie of thee met bonbons

Kosten per persoon: € 125,00 p.p. inclusief BTW

Deze kosten zijn incl. mijn aanwezigheid, dranken tafeldekking, servies/bestek en servetten

Wij werken zo veel mogelijk met lokale en biologische producten. Graag houden we rekening met allergieën en of dieetwensen. We passen graag het menu op maat aan. Wist u dat alle gerechten halal en of Vegan gemaakt kunnen worden.

Met culinaire groet,

Natasja

