

# PRIVATE DINNER

## AMUSES

OESTER / THAISE DRESSING + OESTER / SABAYON VAN SAKE  
BLENDKROKET (KIP) / CRÈME VAN ZWARTE LOOK  
LIMOEN / TARTAAR PIEMONTESE / TEQUILA  
KINGKRABCUP / PARELS VAN ZEEWIER / ZEE-EGEL MAYONAISE

## SOEPEN/TUSSENGERECHTEN

ERWTENSOEP / KARNEMELK / GEROOKTE PALING  
KREEFTENBISQUE / GAMBA  
ZOETE AARDAPPEL SOEP / KOKOSMELK / KROKANTE SPEK  
FAZANTENVELOUTÉ

## VOORGERECHTEN/TUSSENGERECHTEN\*

CARPACCIO VAN COQUILLE / BLOEMKOOLCRÈME / GEBRANDE BLOEMKOOL / KAVIAAR VAN ZEEWIER  
TRUFFELTARTAAR MET PARMEZAAN / KWARTELEI / GEPEKELDE RADIJS / VERSE TRUFFEL  
TRAAG GEGAARD KWARTELFILET / GEKONFIJTE UIT / VANILLE OESTERZWM / GEPEKELDE SHIITAKE / SPECULOOSKRUIDEN  
TARTAAR VAN KNOLSELDER / SECRETO 07 / GEPEKELDE RADIJS / VERSE TRUFFEL / KWARTELEI / KNOLSELDERCRÈME  
TATAKI VAN RUND / FURKAKI / CRÈME VAN GEITENKAAS / GEL VAN RODE BIET  
CEVICHE VAN ZEEBAARS / MANGOCHUTNEY / KOKOSCRÈME / ZWARTE OLIJVEN CRUMBLE  
SASHIMI VAN ZALM / PETERSELIECOULIS / AVOCADO MAYONAISE / ZEEWIER  
CARPACCIO / PESTO / PARMEZAAN

## HOOFDGERECHTEN\*

HERTENSTEAK / STRUCTUUR VAN WORTEL / TRUFFELJUS / AMANDELKROKET  
HALVE KREEFT / MARINADE VAN ZWARTE LOOK / GROENTENKRANS  
HERTENRAGOUT / STRUCTUUR VAN WORTEL / AMANDELKROKET  
ZEEBAARS / BRUNOISE VAN GROENTEN / TOMATENCOULIS / PARELCOUSCOUS  
RISOTTO / BOSPADDESTOELEN / BURATTA / TRUFFELOLIE  
TRAAG GEGAARD KNOLSELDER / EMULSIE VAN ZWARTE LOOK / KROKANTJE VAN PARMEZAAN / APPELKAPPERTJE

## DESSERTS

QUENELLE CHOCOLADE / CRUMBLE VAN CHOCOLADE / AMANDEL SPONGE / CAMEL CRÈMEUX  
CRÈME BRÛLÉE / ROZEMARIJN

## + OPTIE: AANGEPASTE WIJNEN

BIJ EEN PRIVATE DINNER WORDT ER EEN MINIMUM VAN 5 GANGEN GEHANTEERD.  
UITERAARD IS ER OOK DE OPTIE OM MEERDERE GANGEN\* TOE TE VOEGEN AAN DEZE FORMULE.  
DIT DINER KAN U AANVRAGEN VANAF 6 PERSONEN.