



KOK OP STELTEN

CATERING AMSTERDAM

Amuse

- Tataki van wortel
- Canapé van de chef

Voorgerecht

- Coquille met piccalilly bloemkool crème en kruiden filodeeg
- Vegan: Coquille van eryngii met piccalilly bloemkool crème en kruiden filodeeg

Hoofdgerecht

- Runder shortribs met gremolata, rode wijnsaus met gerookte knoflook, pastinaak- en aardappelpuree, sticky peen
- Vegan: Hasselback knolselderij met miso en gerookte knoflook glaze, zoete rode ui, pastinaak- en aardappelpuree

Nagerecht

- Taartje met passievruchten curd, kersen-pruimen confiture en cress
- Vegan: Cheesecake met passievruchten, kersen-pruimen confiture en cress

Extra opties voor- of tussengerecht

- Soep pastinaak schorseneer, crisp van pastinaak
- Rode bieten couscous met gerookte makreelfilet en kruidensalade
- Steak tartaar met gepocheerd ei, babyleafs en crisp

Extra optie tussen- of hoofdgerecht

- Appelstroop gelakte snoekbaars met pastinaakpuree, hasselback aardappel en witte wijnsaus met roze peper

Extra optie nagerecht

- Chocolade terrine met dulce de leche en koffie, kardemom en crumble