

Najaars & Winter menu Uw Chefkok Thuis en Sotto Lounge 2021/2022

(Dit menu is slechts een voorbeeld. Uiteraard kan dit menu aangepast worden naar uw persoonlijke wensen)

Ontvangst | tafelhapjes

Luxe noten & hartige koekjes.

Oesters | Gillaudeau Nr. 2

Met uitjes en Ponzu dressing of naturel met peper en citroen € 4,50 per stuk. (extra te bestellen)

Pata Negra | 100% Iberico

Per 100 gram (2 personen) voor € 19,95 (extra te bestellen)

Sechuan | Button

Spectaculaire opening van uw diner met een eetbaar bloemetje wat uw smaakpapillen opent.

Avocado | avruga

Crème van avocado met frisse room, Avruga kaviaar, Borage cresse en croutons.

Tonijn | coquille

Tartaar van verse tonijn met gebrande coquille, sesamdressing, komkommer en radijzen, mango, soja en wasabi.

Kabeljauw | gamba

Zacht gegaarde kabeljauwfilet met puree van bospeen met gember en citroengras, Argentijnse gamba, frisse venkelsalade en een schuimige saus van gamba met kokos en limoen blad.

Risotto | herfsttruffel

Risotto met truffel, Parmezaanse kaas, olijfolie, gedroogde zwarte olijven en aan tafel vers geschaafde herfsttruffel.

Wagyu | Chark el Awsat

Flank steak van Wagyu op "The Black Basterd" gegrild met knolselderij mousseline, knolletjes en kooltjes en een eigen jus met "Chark el Awsat".

Kaas | Alto Lago

Gerechtje van camembert uit het noorden van Italië van koe, geit en schapen melk, zacht en romig opgebouwd met vijgen compote en krokante noten crostini's, witte Italiaanse druiven.

Tropisch & exotisch | Nitro

Ananas gepocheerd in een specerijen bouillon met gebrande banaan, saus van passievrucht, mango compote met rode peper, eiwit schuimpjes, gesuikerde amandeltjes en met vloeibare stikstof aan tafel bereide sorbetijs van ananas, rum en munt.

Koffie | thee

Koffie of thee ter afsluiting van het diner met huisgemaakte koekjes en bonbons.

€ 7,50 per persoon

3 gangen € 67,50 | 4 gangen € 82,50 | 5 gangen € 97,50 | 6 gangen € 112,50

Wijnarrangementen & alcoholvrije arrangementen op basis van alcoholvrije wijnen, sappen en cocktails:

3 glazen € 28,50 | 4 glazen € 38,- | 5 glazen € 47,50 | 6 glazen € 57,-

Upgrade naar een luxe wijnarrangement van bekende wijnhuizen en mooie jaargangen:

3 glazen € 42,50 | 4 glazen € 56,50 | 5 glazen € 70,50 | 6 glazen € 82,50

Aangezien wij met dagverse seizoen producten werken, kan het voorkomen dat een ingrediënt niet beschikbaar is, wij zullen dan zorgen voor een passend alternatief.

Wilt u hele bijzondere wijnen drinken van bekende en grote huizen dan kunnen wij dit in overleg met ook verzorgen vanuit onze wijnkelders te Sotto, wij gaan dan graag met u op zoek naar de wijnen die u graag zou willen drinken en bieden deze dan per fles aan.

Wij verzorgen:

- ***Een Champagne aperitief R. de Ruinart Brut. voor € 14,95 per glas of € 112,50 per fles.***
- ***Of een Cava aperitief voor € 8,75 per glas.***
- ***Koffie en thee servies met huisgemaakte koekjes en luxe bonbons € 7,75 per persoon, wij nemen een espresso machine, luxe theekist en servies hiervoor mee.***
- ***Een passend wijnarrangement, wij schenken dan 1 glas per persoon per gang, zijn de glazen van u en uw gasten leeg dan schenken wij u graag bij en rekenen dan € 8,75 per glas.***
- ***Onbeperkt waterarrangement keuze uit plat of bruisend water voor € 7,75 per persoon.***
- ***Brood en gezouten boter.***
- ***De gehele tafelaankleding, na het laatste gerecht of de koffie zullen wij alles weer gaan afbouwen en opruimen om weer huiswaarts te kunnen gaan, wij laten het verdere verloop van uw evenement aan u en uw gasten over, als laatste zullen wij subtiel het tafellaken van tafel halen en onze water- en wijnglazen omruilen voor uw glaswerk en retour nemen. Ziet u dit liever anders dan maken wij daar graag samen met u andere afspraken over.***

- *Bloemstukjes en kaarsen op aanvraag.*
- *JBL partyspeaker voor achtergrond muziek, tevens meer dan voldoende vermogen en ingebouwde feestelijke verlichting voor een feestje, voor € 50,- tijdens uw diner/event. Voor meer vermogen 2 stuks voor € 100,-*
- *Voor gepaste service voor grote gezelschappen vanaf 8 gasten, huren wij graag extra gastheren/vrouwen en freelancekoks in, dit zijn doorgaans allemaal bekende uit ons eigen netwerk waar wij al een ruime tijd mee samenwerken en die dus garant staan voor de uitstekende service die u van ons mag verwachten.*

Wij overleggen graag met u hoeveel extra mensen wij nodig hebben om uw feest tot in de puntjes te kunnen verzorgen, meestal per 10 gasten 1 gastheer/vrouw of extra keukenhulp.

Wij hanteren een standaard freelancetarief van € 45,- per uur, en reiskostenvergoeding van € 0,45 per kilometer inclusief 21% BTW, op basis van nacalculatie van de daadwerkelijk gemaakte uren en kilometers.

- *Kurkengeld:*

Wilt u dat wij uw wijnen schenken bij het menu dan kan dit uiteraard, wij hanteren dan de menuprijs zoals deze is inclusief de wijn, dit ter compensatie voor onze sommeliers service, dit is voor het serveren van de wijn, het verhaal achter de wijn en voor ons professionele glaswerk.

Mocht u zelf het aperitief willen verzorgen dan rekenen wij € 25,- per fles aan kurkengeld voor onze service en verzorging.

Met gastronomische groet,

Wilco van den Baar