



Ontvangsthapjes & amuses

Ontvangst | tafelhapjes (inbegrepen bij het menu)
Luxe noten & hartige koekjes.

Oesters | Gillardeau Nr. 2
Met uitjes en Ponzu dressing of naturel met peper en citroen € 4,95 per stuk. **(extra te bestellen)**

Pata Negra | 100% Iberico
Per 50 gram, 1 persoon, voor € 9,95 **(extra te bestellen)**

Ganzenlever | tramezinni
Terrine van ganzenlever met cognac gemarineerd, compote van rode uitjes en roze peper op een toast van tramezinni € 8,95 per persoon. **(extra te bestellen)**

Kaviaar 10 gram | blini's
Baeri kaviaar 10 gram met blini's en zure room of van het vuistje € 48,- per persoon **(extra te bestellen)**

Zalm | limoen
Gerookte Schotse zalm op toast limoen mayonaise € 4,95 per persoon **(extra te bestellen)**

Crudite's | kerriemayonaise
Rauwe groenten stengels van bleekselderij, komkommer, puntpaprika, radijs, witlof met kerrie mayonaise om te dippen.
€ 3,95 per persoon. **(extra te bestellen)**

Ons gastronomisch menu:

Appetizer | Sechuan | Button
Spectaculaire opening van uw diner met een eetbaar bloemetje wat uw smaakpapillen opent.

Amuse | tomaat | vadouvan
In Japanse rijstazijn gemarineerde tomaat met schuim van Vadouvan en crumble van Casave, komkommerkruid.

Tonijn | coquille
Tartaar van verse tonijn op een spetter van zwarte mayonaise met sepia, gebrande coquille, sesamdressing, komkommer en radijzen, mango, soja en wasabi.

Rode mul | gamba | Champagne
Op de huid gebrande rode mul filet met Argentijnse gamba gepocheerd in Champagne & gambasaus, puree van bospeen en citroengras, geschaafde venkel in Japanse rijstazijn gemarineerd. En venkeloof.

Risotto | zomertruffel
Risotto met zomertruffel, poeder van Parmezaanse kaas, olijfolie, gedroogde zwarte olijven en aan tafel vers geschaafde zomertruffel.

Wagyu | asperges
Flank steak van Wagyu op "The Black Basterd" gegrild met gebakken groene asperges, doperwtjes en tuinboontjes, roseval aardappeltjes en een jus met rode wijn, sjalot en knoflook.

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.

Rood fruit | Nitro
Gemarineerd rood fruit in een eigen vruchtencoulis met vanille crème fraish, gesuikerde amandeltjes, gouden Maltezers, gouden discospikkels, Atsina cresse en met vloeibare stikstof aan tafel bereide sorbetijs van Mojito.

Koffie | thee
Koffie of thee ter afsluiting van het diner met huisgemaakte koekjes en bonbons.
€ 7,95 per persoon

4 gangen € 85,95 | 5 gangen € 99,95 | 6 gangen € 115,95

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

4 glazen € 39,95 | 5 glazen € 49,95 | 6 glazen € 59,95

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

4 glazen € 59,95 | 5 glazen € 74,95 | 6 glazen € 89,95

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

Uw Chefkok Thuis • Nepveulaan 98 • 3705 LG Zeist • Telefoon: 06 43 44 31 45 • KvK 57871353
BTW NL165863432B01 • Rek.nr. NL83 RABO 0113 0620 52 wilco@uwchefkokthuis.nl • www.uwchefkokthuis.nl

1

Op al onze voorstellen/offertes gelden onze algemene voorwaarden, deze kunt u inzien op onze website.



Wij verzorgen op verzoek:

- Een Champagne aperitief **Bollinger Brut Cuvée Special**, voor € 15,95 per glas of € 115,- per fles.
- Liever Champagne **Dom Pérignon 2010**, € 375,- per fles.
- Of een mooi glas **Cava** voor € 8,95 per glas.
- Koffie en thee servies met huisgemaakte koekjes en luxe bonbons € 7,95 per persoon, wij nemen een espresso machine, luxe theekist en servies hiervoor mee.
- Superieur digestief, Hennessy Paradis Cognac, Diplomatica Ambassador Rum en Macallen Batch No.1 voor € 50,- per glas.
- Mooie collectie in eigen humidior gerijpte sigaren van Cohiba, Montecristo en Partagas € 35,- per stuk.
- 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 € 8,95 per glas.
- Onbeperkt waterarrangement keuze uit plat of bruisend water voor € 7,95 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 uitmuntende 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 € 49,95 per uur, en reiskostenvergoeding van € 0,48 per kilometer inclusief 21% BTW, op basis van nacalculatie van de daadwerkelijk gemaakte uren en kilometers.

- **Kurkengeld:**

Wij zijn specialisten als het gaat om wijn & spijs beleving en wij willen u en uw gasten dan ook graag van deze beleving laten genieten en bieden u dan graag een totaal concept voor uw diner aan.

Samen met mijn partner Eline Groenendijk, welke een Register Vinoloog is, onze wijnleveranciers en bevriende sommeliers uit diverse sterrenrestaurants zoeken wij naar de mooiste wijn en spijs combinaties en proeven deze dan ook samen door met het menu om ervoor te zorgen dat u als gast de mooiste wijn en spijs beleving tijdens uw diner zult ervaren.

Mocht u ondanks deze kennis en ervaring toch uw eigen wijnen willen schenken bij het menu dan kan dit uiteraard, wij hanteren dan € 45,- per persoon als kurkengeld, dit ter compensatie voor onze sommeliers service, voor het serveren van de wijn, het verhaal achter de wijn, voor ons professionele glaswerk en mooie karaffen van Riedel.

Schenkt u een eigen aperitief dan rekenen wij € 12,50 per persoon aan kurkengeld.

Heeft u bepaalde wijnwensen of voorkeuren dan horen wij dat graag, door ons uitgebreide netwerk kunnen wij bijna alle wijnen op tafel zetten!

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.

