



## **Ontvangsthapjes & amuses**

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

**Oesters | Gillaudeau Nr. 2**  
Met uitjes en Ponzu dressing of naturel met peper en citroen (**extra te bestellen**)

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

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

**Kaviaar 10 gram | blini's**  
Baeri kaviaar 10 gram met blini's en zure room of van het vuistje (**extra te bestellen**)

**Zalm | limoen**  
Gerookte Schotse zalm op toast limoen mayonaise (**extra te bestellen**)

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

## **Ons gastronomische zomer menu 2024:**

**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.

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

**2. 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 venkelloof.

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

**4. 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.

**5. 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.

**6. 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.  
**Extra te bestellen**

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

***Bovenstaande menu kan in 3, 4, 5 of 6 gangen besteld worden, meer gangen zijn uiteraard ook mogelijk.***

***Wij schenken bij onze menu's mooie bijpassende wijnarrangementen, bierarrangementen, alcoholvrije arrangementen, gebotteld tafelwater, aperitieven ect ect.***

**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.**

**Voor meer informatie en prijzen neem dan contact op via ons contact formulier via deze site of een telefoontje naar 0643443145**

**Niks is ons te gek en wij maken er graag samen met u een onvergetelijk event van!**

**Wij kijken uit naar uw aanvraag!**

**Wilco van den Baar en team van Uw Chefkok Thuis**