

Amuses & Fingerfood

Geniet vóór uw diner of tijdens uw receptie, feestavond, High Tea, High Beer, High Wine & High Bubbles van de op feestelijke wijze gepresenteerde culinaire hoogstandjes van Tespelduyn!

Amuses:

<i>Gerookte zalm met zongedroogde tomaat en waterkersmayo</i>	€ 2,65
<i>Hollandse garnalen, appel, crème fraîche & komkommer</i>	€ 3,25
<i>Tonijntartaar met sjalotjes, knoflook & soja</i>	€ 3,50
<i>Gebakken coquille op een bedje van wakamé en schuimige kreeftensaus</i>	€ 5,50
<i>Sashimi van tonijn</i>	€ 3,95
<i>Sashimi van zalm</i>	€ 3,95
<i>Diverse soorten Sushi (Spicy Tuna, Flamed Entrecôte, Zalm Avocado, California)</i>	€ 5,00
<i>Pata Negra met hazelnoot-karamel krokantje en Pomodori-salsa</i>	€ 5,00
<i>Wrap van carpaccio en krokante spek & pesto</i>	€ 3,75
<i>Grote garnaal in een jasje van broodkruim</i>	€ 3,25
<i>Diverse luxe rijkelijk belegde canapés</i>	€ 2,10
<i>Serranoham met meloen</i>	€ 2,25
<i>Amuselepel carpaccio met Parmezaansnippers en truffeldressing</i>	€ 2,25
<i>Een rolletje van Vitello tonato met tonijnmayonaise</i>	€ 2,65
<i>Mini Caprese (buffelmozzarella, pomodori & basilicum)</i>	€ 2,65
<i>Vegetarische wrap van geitenkaas</i>	€ 2,95

Fingerfood:

<i>Bourgondische bitterbal, Kaasloempia, Vegetarische Loempia, Mini frikadel, Vlammetjes</i>	€ 1,15
<i>Gemengd bittergarnituur</i>	€ 1,15
<i>Yakitori-spiesje</i>	€ 1,65
<i>Chorizokroketje</i>	€ 1,15
<i>Gambakroketje</i>	€ 1,35
<i>Geitenkaaskroketje</i>	€ 1,15

Tafelgarnituur:

<i>Luxe notenmelange</i>	€ 1,60
<i>Mix van luxe notenmelange & luxe zoute koekjes</i>	€ 2,50
<i>Luxe zoute koekjes</i>	€ 2,85
<i>Olijven gemarineerd in knoflook</i>	€ 3,25
<i>Stokbrood met kruidenboter, aioli & tapenade</i>	€ 3,75
<i>Diverse tapas, heerlijk gemengd mediterraan plateau van de chef</i>	€ 6,50

Late Night Snack, een smakelijke afsluiter van uw feest

<i>Frites met échte mayonaise</i>	€ 3,75
-----------------------------------	--------

Walking Dinner

Geef uw diner een dynamisch en informeel karakter en kies voor het walking dinner concept. Walking dinner gerechten zijn van aangepaste grootte & worden zodanig uitgeserveerd dat men de gerechten staand kan genieten. Een walking dinner verzorgen wij vanaf 20 personen.

Soepen & Bouillons, feestelijk gepresenteerd in een wijnglas

<i>Cappuccino van Pomodori tomaten met schuim</i>	€ 5,75
<i>Bisque van Hollandse garnalen</i>	€ 7,25
<i>Heldere ossenstaartbouillon</i>	€ 7,00
<i>Krachtige kippenbouillon</i>	€ 6,00
<i>Soep van de Chef! Laat u verrassen door een seizoens-soep van de Chef</i>	€ 6,50

Koude visgerechten

<i>Gerookte Bawkov zalm met zongedroogde tomaat en waterkersmayo</i>	€ 8,75
<i>Cocktail van échte Hollandse garnalen</i>	€ 8,25
<i>Rauwe tonijn met sjalotjes, knoflook & soja</i>	€ 9,75
<i>Sashimi van tonijn of zalm</i>	€ 11,50
<i>Carpaccio van tonijn met wasabimayo</i>	€ 11,50
<i>Diverse soorten sushi (Spicy Tuna, Flamed Entrecôte, Zalm Avocado, California)</i>	€ 11,50

Koude vlees- en gevogeltegerechten

<i>Serranoham met meloen</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio Tespelduyn met Parmezaansnippers, pijnboompitten en truffeldressing</i>	€ 9,25
<i>Salade van gerookte runderrib-eye met roseval-aardappeltjes</i>	€ 10,50
<i>Vitello tonato; dun gesneden kalvsmuis met tonijnmayonaise met aardappelkrokantje</i>	€ 10,50
<i>Salade van gerookte eendenborst met eendenlever & portdressing</i>	€ 10,50
<i>Pata Negra met hazelnoot-karamel krokantje en Pomodori-salsa</i>	€ 11,50

Een fris tussendoortje voorafgaand aan het hoofdgerecht

<i>Spoorn van frisse citroen, fruitige framboos of mango</i>	€ 5,75
<i>Scroppino (Vodka, prosecco en sorbetijs limoen)</i>	€ 6,75

Vegetarische gerechten

<i>Salade Caprese (buffelmozzarella, pomodori & basilicum)</i>	€ 9,50
<i>Crouton van geitenkaas gegratineerd met honing en tijm</i>	€ 9,25
<i>Lasagne van aubergine, courgette en tomaat</i>	€ 11,50

Warme visgerechten

<i>In knoflook gemarineerde grote garnalen met wakamé & sojadressing</i>	€ 12,50
<i>Gebakken coquilles op een bedje van seizoenssalade en schuimige kreeftensaus</i>	€ 13,50
<i>Proeverij uit de Noordzee geserveerd in een schelp, gegratineerd met Hollandaise saus</i>	€ 11,50
<i>Catch of the day, dagverse vis van het seizoen</i>	€ 15,00
<i>Op de huid gebakken kabeljauw met seizoensgroenten & Beurre Blanc saus</i>	€ 16,50

Warme vlees- en gevogeltegerechten

<i>Gestoofde kalfswang in een sjalottenjus</i>	€ 13,50
<i>Kipsaté met satésaus atjar, gebakken uitjes, kroepoek & stokbrood</i>	€ 12,50
<i>Lamsrack met aardappeltaartje & seizoensgroenten met een saus van tijm en knoflook</i>	€ 15,75
<i>Oosterse ossenhaas in een saus van geroosterde knoflook, sesamzaad en soja</i>	€ 22,50
<i>Klassieke gebraden ossenhaas met rode wijnsaus, stroganoffsaus of pepersaus</i>	€ 22,50
<i>Gebraden eendenborst met rode port jus</i>	€ 11,50
<i>In roomboter gebakken Ierse dry aged biefstuk geserveerd in zijn eigen jus</i>	€ 16,50
<i>Gegrilde saté van ossenhaas met wasabi & ketjap</i>	€ 19,50

Nagerechten

<i>Gemarineerd rood fruit met sabayon en vruchtensorbet (zomer)</i>	€ 6,50
<i>Champagne taartje (herfst/winter)</i>	€ 6,50
<i>Mangobavarois met pure chocolade</i>	€ 7,00
<i>Aardbeien Romanoff, verse aardbeien met Romanoff saus en vanille-ijs (lente/zomer)</i>	€ 6,50
<i>Originele tiramisu, mascarpone met in koffie & Tia Maria gedrenkte lange vingers</i>	€ 7,50
<i>Vers fruit van het seizoen met diverse soorten sorbetijs</i>	€ 8,75
<i>Trio van chocolade</i>	€ 8,75
<i>Wentelteefjes met vanille-ijs & glühweinsabayon (winter)</i>	€ 6,50
<i>Petit grand dessert</i>	€ 10,50
<i>Assortiment zoete lekkernijen voor bij de koffie</i>	€ 5,75

Broodtafel

<i>Mooi opgemaakte tafel met diverse heerlijke ambachtelijke broodsoorten & tapenade, aioli, kruidenboter, roomboter & olijfolie. Minimaal 15 personen.</i>	€ 3,75
---	--------

Uiteraard kunt u uw eigen suggesties kenbaar maken zodat er een walking dinner op maat samengesteld kan worden.