

STANDING DINER

❖ BIJ ONTVANGST ❖

CHARCUTERIE EN BROOD

deze worden vooraf op de tafel klaar gezet

❖ UITLOPEN ❖

BRIOCHE MET GARNALENKROKET

citroenmayonaise

BRIOCHE MET STEAKTARTAAR

mayonaise schuim en aardappelkaantjes

❖ GERECHTEN ❖

Kleine FRANSE UIENSOEP

met een gegratineerde croutons met Gruyère

Kleine ZEEWOLF

met pompoen risotto, venkel salade en zoetzure pompoen

Mini WAGYU SLIDER

met bordelaise saus en raclette kaas

❖ DESSERTS ❖

SCROPPINO

Voor gezelschappen van 20 tot 200 personen, € 38.50 pp.

De kaart wijzigt per seizoen van gerechten.

Minimaal 2.5 uur.

