

# STANDING DINER



## BIJ ONTVANGST



### CHARCUTERIE EN BROOD

*deze worden vooraf op de tafel klaargezet*



## UITLOPEN



### BRIOCHE STEAK TARTAAR

*schuim van mayonaise en aardappelkaantjes*

### BRIOCHE GAMBA KROKET

*met remoulade*



## GERECHTEN



### ROMIGE KREEFTENBISQUE

*met crouton en krab*

### ZEEBAARS

*met risotto, doperwtten, parmezaan en rucola*

### BOEUF BOURGUIGNON

*met zilverui, paddenstoelen en aardappelpuree*



## DESSERTS



### SCROPPINO

*Voor gezelschappen van 8 tot 200 personen.*

*De kaart wijzigt per seizoen van gerechten.*

*Minimaal 2,5 uur.*

