

## Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen

*Dit menu wisselt per seizoen en kan als diner of lunch worden gekozen. Indien u voor een 3-gangen menu kiest, komt het tussengerecht te vervallen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen. Natuurlijk is het mogelijk een (deels) vegetarisch of geheel biologisch menu te maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst te koken, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.*

### Menu winter 2019

#### Voor

Tartaartje van zalm met zelfgemaakte citroenmayonaise & een decor van aspic  
of  
Rosé gebraden eend met een zalf van sjalotten  
& zoetzure atjar van rode kool

\*

#### Tussen

Aardappel-truffel soep

\*

#### Hoofd

Rosé gebraden entrecote met 'beurre de Café de Paris',  
puree van pastinaak en aardappel, en bospaddenstoelen  
of  
Gebakken roodbaars filet met een zalf van pompoen, Pommes Duchesse & getourneerde wortelen

\*

#### Na

Mascarpone met tonka, oranjebloesemwater,  
gekonfijte mandarijn partjes & spicy crumble  
of  
Pure chocolademousse met een interieur van frambozen mousse & verse frambozen

\*

#### Koffie of thee

met mokkaboontjes



## Kookworkshop seizoensmenu 3-gangen 'Easy'

*Dit menu wisselt per seizoen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.  
Deze kookworkshop is alleen te boeken vanaf 20 personen.*

### Menu 'Easy' winter 2019

Voor

Risotto met pesto en doperwtten (vega)

\*

Hoofd

Gebakken zeewolf met een kerrie couscous en bloemkool

of

Pompoencurry met zelfgemaakt naanbrood en bloemkool (vega)

of

Saltimbocca á la Romana met aardappel en bloemkool

\*

Na

Crème brûlée met tonka

\*

Koffie of thee  
met mokkaboontjes

