

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 herfst/winter 2018

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' herfst/winter 2018

Voor

Aardappel-truffel soep

*

Hoofd

Shepard's Pie

of

Noordzee vispotje

of

Pompoencurry met zelfgemaakt naanbrood

*

Na

Crème brulée met tonka

*

Koffie of thee
met mokkaboontjes

