



PERFECT CATERING

Amuse catering menu Perfect

Soesjes

Hartige soesjes gevuld met een krachtige mousse van eenden- en ganzenlever, een chutney van vijgen & balsamico-stroop.

Tonijn

Tartaar van verse tonijn, geserveerd met een Oosterse kletskep, pipetje soja, wasabi, zoetzuur van komkommer & tobiko kaviaar.

Scallop-Carpaccio

Carpaccio van coquille, geserveerd met een frisse citrus-dressing, radijsjes, en een frisse kruiden-salade.

Angus Beef

Burger van 100% Black Angus beef gehakt, op een klein sesam bolletje met zachte roombrie, truffelmayonaise, tomaat & sla.

Tempura

Puntzakjes gevuld met tempura gamba's, frisee & zongedroogde tomaten-aïoli.

Aspergesoep

Heerlijke romige aspergesoep geserveerd met een wolk van gerookte zalmfilet, fijngesneden rivierkreeftjes & lente ui.

Kabeljauw

Mooi stukje krokant gebakken skrei filet met een crème van doperwtjes, witte wijn reductie & zalmeitjes.

Kroketje 2.0

Huisgemaakte kroketjes met een romige ragout van paddenstoelen, truffel & lente ui, geserveerd met zachte mosterd-dip.

Cheese

Roggebrood, krokante Parmezaanse kaas, Oudegracht Utrege kaas & Morbier, met vijgen-chutney & honing.

Millefeuille

Gebakken bladerdeeg bakje uit de oven met verse aardbeien en crèmes van verschillende soorten fruit met een canelle cassis sorbet & een crunch van brownie.

Dit amuse menu kost € 38,50 per persoon en is inclusief chef & bediening, btw, servies, bestek en op/afbouw op locatie.