



PERFECT CATERING

Amuse catering menu luxe

Macaron 2.0

Hartige macaron (diverse smaken) met een pipetje bijpassende saus & garnituur.

Weckpotje

Amuse met frisse avocado & zalm sashimi, wakamé, pipetje soja saus, sesam zaadjes & tobiko kaviaar.

Salade 2.0

Frisse salsa met diverse soorten tomaat, rivierkreeftjes, Hollandse garnaaftjes, peterselie & knoflook.

Zalmfilet

A-la-minute gerookte zalmfilet geserveerd met Granny Smith appel, witlof, gemarineerde komkommer, citrus crème & krokante kletskep.

Angus Beef

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

Pompoen

Een romige soep van pompoen, Parmezaanse kaas, krokant gebakken spekjes & verse bieslook, afgemaakt met een wolk van spekjes.

Ribs

Gefileerde, gewokte spare-rib reepjes met sesam, black-bean marinade, haricoverts, paprika, rode ui & noodles.

Rode mul

Gebakken rode mul filet op een bedje van gewokt zeekraal, met pompoen crème, gemarineerde pompoen & gemarineerde komkommer.

Geitenkaas

Geitenkaas lolly met een mousse van rode biet, balsamico stroop & pijnboompitjes, afgemaakt met rucola cress.

Banoffee

Weckpotje met huisgemaakte banoffee, gekaramelliseerde banaan & spinsuiker, afgemaakt met een donkere chocolade mousse.

Dit amuse menu kost € 29,95 per persoon en is inclusief chef & bediening, btw, servies, bestek en op/afbouw op locatie.