

Martijn
ten Brinke

Private chef

BEDRIJFSKERST -DINER

KERSTDINER OP LOCATIE VOLLEDIG VERZORGD

4 EXCLUSIEVE GERECHTEN

DIVERSE APPETIZERS EN AMUSES

€100

ICM WIJNARRANGEMENT EN TAFELWATER

€120,-



HET ZAKELIJK KERSTDINER WORDT GESERVEERD VAN 1 T/M 30 DECEMBER

Voor gezelschappen vanaf 12 personen

Martijn ten Brinke

Private chef



KERSTMENU 2022

ZAKELIJK

SNACKS

MAKI | KIMCHI PEEN | ZOETWATER GARNAAL
SOUFFLÉ | KIP MASALA | KOUSEBAND

-

AMUSES

GEROOKTE POMPOEN

VACHERIN MONT D'OR | SINAASAPPEL | HONING

GEPEKELDE KOMKOMMER

LAVAS | YOGHURT | KAVIAAR

-

BRIOCHE BROOD

BOTER | OLIJFOLIE | ZEEZOUT

-

ZEEUWSE KINGFISH EN PALING UIT WANROIJ

KINGFISH | PALING | BIET

Nederlandse tonijn, een saus van gerookte paling met biet en mierikswortel

HANDGEDOKEN COQUILLE

COQUILLE | WINTERPREI | DASHI -BOTERSAUS

Geroosterde grote coquille, met frisse bereidingen van prei en krokante aardappel

EDELHERT

HERTENRUG | SUKADE | KASTANJE

Medium rare gebraden filet en gelakte sukade met wildsaus en pompoen

HAZELNOOT EN CHOCOLADE

chocolade caramel | mascarpone | goud

Hazelnootcreme met een dun laagje pure chocolade en vanille roomijs

