

Martijn
ten Brinke

Private chef

KERST
DINER

UW KERSTDINER THUIS VOLLEDIG VERZORGD

5 EXCLUSIEVE GERECHTEN

DIVERSE APPETIZERS, AMUSES, DESSERT AMUSE

ICM WIJNARRANGEMENT EN BUBBEL

Vanaf 8 personen

€180,-



HET KERSTDINER WORDT GESERVEERD VAN 1 T/M 30 DECEMBER

Martijn ten Brinke

Private chef

KERSTMENU 2022

SNACKS

BAO | BUIKSPEK | GEDROOGDE TONIJN
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

SMAKEN VAN HET BOS

PORCINI | FOIE GRAS | WILD VARKEN

Gebakken eekhoortjes brood met gekonfijt vlees, crème van foie gras en olie van den

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

ZOETE AFSLUITING

WARME CRÈME CATALAN