

Menukaart (diner verzorgd door chef Boen Tan):

Frans:

€ 49,20 per persoon:

VOORGERECHT:

- verse zalm met pasta in een witte wijnsaus of
- torentje van mozzarella met warme voorjaarsgroenten met notensaus en kokos of
- gemengde salade met warme boerenkip gemarineerd in limoen of
- wrap van pekingeend, mango, komkommer, rijstvermicelli en koriander geserveerd met Hoisin saus.

HOOFDGERECHT:

- ossehaas in een rozemarijnsaus, aardappelcreme en verse groenten of
- boerderijkip in een kemirilotensaus, zoete aardappelcreme en verse groenten of
- gamba's met saus van tomaten en limoen geserveerd met gebakken rijst of
- verse zalm met witte wijnsaus en pasta

NAGERECHT:

- petit grand dessert

Indonesisch:

€ 49,20 per persoon:

VOORGERECHT:

Yakitori kipsate

HOOFDGERECHT:

Indonesische rijsttafel bestaande uit 8 verschillende gerechten, t.w.

- rendang (rund)
- daging garuk (rund)
- dendeng balado (rund)
- ayam rujak (kip)
- sate ayam (kip)
- telur sos tomat (ei)
- atjar kuning (groenten)
- nasi kuning (geparfumeerde gele rijst)

NAGERECHT:

- petit grand dessert