

Voorbeeldmenu 1

Amuses

- Courgette bonbon met citroen-tijm ricotta
- Filodeeghapje met een vulling van gesmoorde prei en peer met erwten-munt puree
- Blini met erwtenguacamole, geitenkaas en gesuikerde walnoot

Voorgerechten

- Kipspies aan de rozemarijntak met citroen, yoghurt-dille saus en ingelegde rode ui
- Bruschetta met tomaat, basilicum, en stracciatella
- Pompoen-gembersoep met peterselie-olie en geroosterde pompoenpitten
- Bietentartaar met Griekse yoghurt en geroosterde amandelen

Tussengerechten

- Halve geroosterde aubergine midden oosterse stijl
- Caprese van wintergroenten met kruidenolie

Hoofdgerechten

- Gevulde pompoen uit de oven met een vulling van orzo, spinazie, zongedroogde tomaat en walnoot
- Moussaka met broodplank en zelfgemaakte tzatziki
- Bloemkoolsteak met Ras el hanout hummus, granaatappel en bulgur
- Italiaanse kip uit de oven met romige citroenspaghetti en puttanesca salsa

Desserts

- Italiaanse citroencake met vanille-ijs, verse basilicum en geroosterde amandel
- Chocolademousse met dulce de leche, zeezout en koekkrumels
- Brownie met kaneelroom en speculaaskrumels
- Cheesecake met bramencompote en meringue

Voorbeeldmenu 2

Amuses

- Burratacrème / salsa van mango en basilicum / tuinkers
- Aranchini met tomatenrisotto en salade van citroenvinaigrette
- Gevulde vijg met geitenkaas omhuld met pancetta en balsamico

Tussengerechten

- Coeur de Boeuf met gefrituurde feta en chili-olie

- Tartaar van paddenstoelen met parmezaan flakes en knoflooktoast

Voorgerechten

- Salade met gegrilde groenten, Parmaham en Parmezaanse kaas
- Ceviche met sinaasappel, tijgermelk en geroosterde lente-ui
- Zalmtartaar met granaatappel, ingelegde komkommer en crostini

Hoofdgerechten

- 'Steak' van King Boleet met truffelrisotto en Pecorino
- Tarte tatin van gekarameliseerde rode ui en blauwaderkaas met zoete aardappelpuree en chiliboter
- Geroosterde heilbotfilet met beurre blanc, pomme duchesse en gepofte tomaatjes

Desserts

- Pavlova met vers fruit, citroenroom en gekarameliseerde pijnboompitten
- Kaneel-olijfolie cake met hangop, pistache en sesamhoning
- Sinaasappel crème brûlée met wentelteefje van suikerbrood en five spices room

Voorbeeldmenu 3

Amuses

- Bonbon van bresaola gevuld met vijgencompote, ricotta op een bedje van gegrilde groene asperges
- Geroosterd notenbrood met taleggio, gebrand met kokosbloesemsuiker en dadel-walnoot chutney

Voorgerechten

- Trio di pesce: drie soorten vis gerechtjes
- Gravad Lax met wasabi, nori flakes en zwart sesamzaad
- Carpaccio van verschillende kleuren biet, gefrituurde feta en pistache pesto

Tussengerechten

- Gegrilde little gem sla met pesto-olie, geitenkaas en gekarameliseerde pecannoten
- Coquilles in kokosmelk met gegrilde mango en koriandersalsa

Hoofdgerechten

- Geroosterde heilbot met beurre blanc, aardappel-pastinaakpuree en een mix van geroosterde champignons

- Parelhoen uit de oven met cranberrysaus, rozemarijn aardappels en rucolasalade met sinaasappelvinaigrette
- Pompoenrouleaux met gefrituurde salie, truffelrisotto en paddenstoelen salsa
- Hele aubergine uit de oven met burrata, chili-olijfolie, Parmezaanse kaas en basilicumpesto geserveerd met ciabatta

Desserts

- Pure chocolademousse met stoofpeer, amaretto, geroosterde amandel en sinaasappel
- Cannelloni met limoenricotta, tijmhoning en tonkaboonijs
- Semifreddo van bergamot met rozemarijn cake, mandarijn en geroosterde pijnboompitten