

diner of amusediner

De Culinaire Affaire biedt twee mogelijkheden om te dineren: het klassieke diner aan tafel of het trendy amusediner.

Het klassieke diner is stijlvol en kan bijna overal worden gepresenteerd. In overleg met de chef-kok wordt het menu samengesteld en aan de hand daarvan kiest u de decoraties voor de tafels en de ruimte waarin het diner plaatsvindt.

Het amusediner is een trendy en wat meer informele manier van dineren. U bepaalt zelf de samenstelling en dus ook het uitgebreide smakenpallet met voor ieder wat wils. Tezamen vormen deze kleine gerechtjes een volledig diner en ze worden stuk voor stuk voorzien van een passende garnering. Uiteraard worden ze ook prachtig opgemaakt en smaakvol gepresenteerd.

Ongeacht voor welke stijl u kiest kunt u een keuze maken uit de gerechtenlijst. Afhankelijk van het aantal gangen kiest u voor het klassieke diner een aantal gerechten, voor het amusediner kiest u 8 verschillende gangetjes.

Op de gerechtenlijst ziet u wat suggesties voor een menu. Dit is slechts een greep uit het totale aanbod dus wanneer u speciale wensen heeft of op zoek bent naar een bepaald gerecht: onze chef-kok staat u graag te woord.

Voorgerechten

koud

verzameling van Toscaanse antipasti
tartaartje van rauwe tonijn, kappertjes en rucola
selectie van streekgebonden vleeswaren (waar onder de allerbeste
rauwe Parmaham) en ingemaakte groente uit Toscane
huisgemaakte paté met peper, knoflook en chutney op focaccia
terrines van zalm, rivierkreeftjes en salade
salade met Serranoham, tapenade en boerenbrood
carpaccio van heilbot met limoendressing
carpaccio van runderhaas met truffelolie

warm

een collectie schaal en schelpdieren
groene asperges met gebakken Serranoham
vers gerookte kipfilet met een groene salade
3 coquilles met kreeftensaus
scampi's in knoflook-citroenboter
escargots met champignonhoedjes in eigengemaakte kruidenboter

soepen

romige soep van groene asperges
Bouillabaise
mosterdsoep met preiringetjes
gegratineerde uiensoep, klassiek recept
spinaziesoep met crème fraîche en knoflook
vissoep Lago Puccini, met verschillende soorten vis en venkel



Hoofdgerechten

gerechten met vlees

tournados met bospaddestoelen
osso buco kalfsvlees in een romige tomatensaus
kalfsoester met een saus van champagne en roze pepertjes
kalfreepjes pica pica met Parmezaanse kaas
lamsboutje uit de oven met port, verse kruiden en mosterd

gerechten met gevogelte

Baskische kip, biologisch geteelde hoen met tomatensaus
parelhoen met een krul eendenlever en vanilledressing
parelhoen in pepersaus

Cataplana, vis, schaal & schelpdieren in een tomatensaus
zeewolf in sherrysaus
gamba's el Molino, met een romige knoflooksaus en pepertjes

in het wildseizoen (oktober tot en met april):
everzwijn met abrikozencompote
Wildschotel uit de Algarve
Zuid Afrikaans wild met een romige saus van Calvados

Alle gerechten worden geserveerd met een passend
seizoensgarnituur.

Desserts

Surprise uit Florence, met diverse soorten chocolade
basilicumijs met verse vruchten
gekonfijte sinaasappel met ijs
Crème Catalana
kaasplankje, 4 soorten met ingekookte balsamico met honing