MENU

ALRIGHT COOKING - PRIVATE DINER

AMUSE:

PANI PURI MET OSSENWORST EN TRUFFEL

SOEP MET BROOD:

KNOLSELDERIJ SOEP MET DUN GESNEDEN EENDENBORST EN GROENE KRUIDEN OLIE
MET DAARNAAST DESEMBROOD MET KNOFLOOK TIJM BOTER

VOORGERECHT:

ZEEBAARS MET POMPOEN, PREI, EN VADOUVAN

HOOFDGERECHT:

HERTENRUG MET AARDAPPEL MILLE FEUILLE, UI CREME, BOSPEEN EN RODE WIJN SAUS

DESSERT:

WITTE CHOCOLADE MOUSSE, GEKARAMELLISEERDE PEER, BRAMENGEL, CRUMBLE, CITROEN LIMOEN SORBET

ALRIGHT COOKING