



Onganse diner 16 februari

Voorgerecht

Drie kleine gerechtjes op bord:

Bonbon van rundertartaar, klets kop van Old Amsterdam, truffelmayonaise

Kubus van Schotse zalm, hangop met wasabi en komkommer

Duxelles van gerookte paddenstoelen, vadouvan-moussaise

Brood en smeersels op de tafels

Hoofdgerecht

Rondelle van gevogelte, smeuge hutspot van bataat en groene kool,

krachtige jus van salie

Dessert

Mousse van witte chocolade, karamelcrème en crumble van gezouten noten

Tijdsindeling:

16.00 - 17.00 uur: Ontvangst en borrel door Muis Sacrum

17.00 - 19.00 uur: Serveren 3 - gangen diner

19.00 - 00.30 uur: Galaconcert