

Menu's bubbeldiner op vloten

Donderdag 1 oktober

Avonddiner:

Assortiment van gerechten uit verschillende wereldkeukens: tajine van lam met gegrilde amandelen en pompoen, tajine van kip met citroen, courgetten en wortelen, groentenstoofpotje met curry, kabeljauw met spinazie en gekonfijte kerstomaten, quinoasalade met granaatappel en butternut, salade met gemarineerde zalm, Granny Smith en lichte currysous, carpaccio van gedroogd en gemarineerd rundsvlees met crumble van gedroogd fruit, fetasalade met tomaat en gegrilde watermeloen, gemarineerde en gekonfijte groenten, duo van chocolade met appelsien.

Vrijdag 2 oktober

Middaglunch:

Quinoaslaatje met groene groenten, groentensalade met fijne kruiden, scampibrochette met mangosalade, kalfsblanket met jonge marktgroenten, duo van zoetigheden.

Avonddiner:

Koude voorgerechten:

Chawanmushi met gerookte paling, algen, erwtjes en puree

-

Bouillabaissepuree met quinoa, linzen en salie

-

Vlaswijting, combava, lavas en rode biet

Warme hoofdgerechten:

Lam met herfstbarigoule, galangapeper en tijmkrieltjes

-

Jong everzwijn met vijgen en galanga

-

Geglanceerde fazant met chicorei en koolrabi

Dessert:

Blonde chocolade met basilicum en geroosterde amandelen

-

Panna cotta gearfumeerd met groene thee en cassis

Zaterdag 3 oktober

Middagdiner:

Koude voorgerechten:

Chawanmushi met gerookte paling, algen, erwtjes en puree

-

Bouillabaissepuree met quinoa, linzen en salie

-

Vlaswijting, combava, lavas en rode biet

Warme hoofdgerechten:

Lam met herfstbarigoule, galangapeper en tijmkrieltjes

-

Jong everzwijn met vijgen en galanga

-

Geglanceerde fazant met chicorei en koolrabi

Dessert:

Blonde chocolade met basilicum en geroosterde amandelen

-

Panna cotta geparfumeerd met groene thee en cassis

Avonddiner:

Assortiment van gerechten uit verschillende wereldkeukens: tajine van lam met gegrilde amandelen en pompoen, tajine van kip met citroen, courgetten en wortelen, groentenstoofpotje met curry, kabeljauw met spinazie en gekonfijte kerstomaten, quinoasalade met granaatappel en butternut, salade met gemarineerde zalm, Granny Smith en lichte currysous, carpaccio van gedroogd en gemarineerd rundsvlees met crumble van gedroogd fruit, fetasalade met tomaat en gegrilde watermeloen, gemarineerde en gekonfijte groenten, duo van chocolade met appelsien.

Zondag 4 oktober

Brunch:

Koffiekoeken, fruit, granola, yoghurt, granenpistolets, broodjes, quinoa, kaasplateau, charcuterie, warme quiches en hartige bladerdeegtaartjes, pasta alla Siciliana, ravioli met aubergines, gerookte worst, ...

Avonddiner:

Assortiment van gerechten uit verschillende wereldkeukens: tajine van lam met gegrilde amandelen en pompoen, tajine van kip met citroen, courgetten en wortelen, groentenstoofpotje met curry, kabeljauw met spinazie en gekonfijte kerstomaten, quinoasalade met granaatappel en butternut, salade met gemarineerde zalm, Granny Smith en lichte currysous, carpaccio van gedroogd en gemarineerd rundsvlees met crumble van gedroogd fruit, fetasalade met tomaat en gegrilde watermeloen, gemarineerde en gekonfijte groenten, duo van chocolade met appelsien.