

Vorkje prikken

Genieten van al het goeds uit onze keuken heeft een nieuwe naam: Vorkje prikken

Sinds 1 oktober hanteren wij een nieuwe formule: Vorkje prikken. Speciaal voor gasten die graag gezellig tafelen en willen smullen van vele gerechtjes in plaats van het traditionele keuzemenu of à la carte.

De gerechten worden op tafel gezet in kleine schaalpjes, waarbij het sterk doet denken aan het idee van een rijsttafel, maar dan met allerlei wereldse gerechtjes, voornamelijk op de traditionele Europese keuken gericht, maar ook uit de oosterse keuken. Geen tapas maar wappaz!

Chef Jurgen Scheerder heeft samen met Pierre Dekker meer dan 60 heerlijke gerechtjes ontwikkeld, van carpaccio tot coquilles, van schnitzeltjes tot tournedos, van gambas tot sushi, van brownies tot crème brûlée!

Ook zullen vegetarische gerechtjes niet ontbreken, zoals wilde bladspinazie met geroosterde paprika, parmezaan en hazelnotenjus.

U vertelt aan ons wat uw wensen zijn en wij verrassen u vervolgens met deze heerlijke gerechten. Deze vijftien gerechten krijgt u geserveerd in vijf gangen.

Het idee van vorkje prikken komt voort uit het feit dat er alleen een vorkje nodig is om al deze heerlijkheden, die zeer verrassend van opmaak zijn, te verorberen.

Om deze manier van dineren toegankelijk te maken voor iedereen is het prijsniveau zeer gunstig te noemen: 15 gerechtjes voor € 32,50.