

# VOORBEELDMENU

---

Geroosterde notenmix met Arabische aromaten Souk en kafir.

Knolselder getoast op cederhout, Sahara kruiden.

Bloemkoolrosjes lichtjes gebrand met 8 geurige pepers.

Tom yam van pulpo, ceviche-style.

Turks lavash brood met Toscaanse olie, Peppery Salt.

Zalm kort gegaard met een Mexicaanse salsa en maïskrokant.

Soepje van bataat en jonge wortel met spekjes, druppels van tomatenolie.

Iberico fingers met gemarineerde groentesliertjes en crumble van sesam.

Rode mul met romesco crème en pijnboompitten, gedroogde zwarte olijf.

Asperges wit of groen op z'n Vlaams met truffel en mortadella.

Vitello tonato met ventresca salsa, traag gegaarde picanha van kalf, strooisel van tomaat.

Italiaans rund "bifa de tira", gekonfijte tomaat met zwarte knoflook en venkel, aardappelkoekje met citroentijm.

Suikerwafeltje met vanillecrème, kort gemarineerde aardbeien, krokant van rode vruchten en yoghurt.

# VOOR DE KINDEREN

---

Lavash brood

Spiesje van kippendijen

Soepje

Hamburger DIY buffetje

Dessertje