



3/4 gangen menu hoofdgerecht Amstel Hotel

THE DYLAN | JOHANNES | AMSTEL HOTEL | THE GRAND

3 gangen menu € 110,-

4 gangen menu € 132,-

Zoute- en kaaskoekjes van banketbakker Huize van Wely en luxe noten van Gotjé

Voorgerechten – Occo – The Dylan Hotel

Caesar salade

Salade / gebakken gamba's / ei / croutons / ui / Parmezaanse kaas

Supplement € 6,-

Jamon iberico bellota guijuelo & pan con tomate

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Heilbot

Ceviche / mango / paprika / koriander / cashewnoten / rozenwater

Burrata (V)

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie

Zeeuwse oesters

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

Supplement € 6,-

Kaviaar van House of Caviar, Imperial selection

Blini's / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes

* Supplement: 10 gram € 55 / 30 gram € 160 / 50 gram € 265

Steak Tartare

"Holsteiner" bavette / Pan cristal

Supplement € 6,-

Paté en croûte

"Beemsterlants" varken / pistache / Madeira / cornichons / mosterd

Tussengerechten – Restaurant Johannes

Supplement € 22,- (Woensdag t/m zondag)

Oesters creuse

Supplement € 5,-

6 oesters / Citroen / Wijnazijn en sjalot

Charcuteri

Pata negra / Fuet / Salchichon iberico / Olives /
Tomato tapenade

Tomaten

Groen kruiden / Gember / Rode ui

Kabeljouw

Groene curry / Citrus / Komkommer

Zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 8,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Wortel

Paddenstoelen / Amandel / Peterselie

Mosselen

Fennel / Tomaat / Bleekselderij

Langoustine

Buikspek / Pompoen / Chantarel

Hoofdgerechten – Amstel Hotel Restaurant

Poulet Noir

Truffel / Champignons / Pastinaakcrème /
Shimeji champignons / Truffeljus

Dorade

Garnituur

Nederlandse Entrecôte

Poivrade artisjok / Aardpeer / Walnoot / Truffel

Kreeft

Supplement € 16,-

Champignons / Wortel / Rode linzen

Tarbot

Supplement € 32,-

Gerookte rode biet / Prei / Kreeftenjus

Parelgerst

Bloemkool / Romanesco / Waterkers / Hazelnoot
/ Zoetzuur

Gebrande prei

Zoete aardappel / Rode uit / Vegan salie / Beurre
blanc / Walnoot

Ossenhaas

Supplement € 22,-

Seizoensgroeten / Bloemkoolcrème / Rode
wijnsaus

Bijgerechten

Groene asperges € 9,-

Witte sesam / zeezout

Frites uit zuyd € 8,-

Truffelmayonaise

Zoete aardappel friet € 8,-

Parmezaan / limoenmayonaise

Frisse salade € 7,-

Nagerechten – Bridges – The Grand

Kaasselectie

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Raberber

Aardbei / Vlierbloesem / Vanille

Chocolade Nemesis

Compote van aardbei en crème cru

Stroopwafel

Mousse of cream cheese, caramel and cinnamom ice cream

Café Complet

Koffie en thee

Espresso, lungo, cappuccino of thee met bonbons van patisserie Pompadour

Menu prijs inclusief kosten om servies terug te brengen naar de restaurants.

Tot en met 8 gasten, maximaal 4 verschillende gerechten à la carte.

Van 9 tot en met 12 gasten, maximaal 3 verschillende gerechten à la carte.

Meer dan 12 gasten, maximaal 3 verschillende gerechten, keuze per persoon 48 uur vooraf.

Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud.