



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

Gerookte "Label Rouge" zalm

Salsa verde / rettich / Granny Smith / gezouten citroen

Witlof soep

Coquille / gebrande boter

Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

"Barbabetola" biet

Champignon / ingelegde bramen / gerookte amandel / rode port

Steak tartare

Nederlands "Holsteiner" bavette / Pan cristal

Jamon Iberico Bellota

Supplement € 6,-

Guijuelo & pan con tomate

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Torchon

Supplement € 6,-

Eendenlever / brioche / vijgencompote / frisée sla

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,-

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

Roodbaars

Bleekselderij / Dille / Druif

Gerookte zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever Supplement € 5,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Pompoen ravioli

Paddenstoelen / geitenkaas / Lavas

Gegrilde zalm

Ponzu / Hollandaise / Venkel

Wilde haas

Pastinaak / Zilverui / Witlof

Hoofdgerechten – Amstel Hotel Restaurant

Zeeduivel

Tomatensoufflé / Venkel / Beurre blanc

Portobello

Meringue van bospaddenstoelen

Truffel risotto

Vegan kaas / Little gem / Venkel

Kalfszwezerik

Boekweit / Bimi / Rode miso jus

Tournedos Supplement € 10,-

Seizoensgroenten / Zoete aardappel / Rode wijn
jus

Kreeft Supplement € 19,-

Spitskool / Boerenkool / Bergamot beurre blanc

Reerug Supplement € 17,-

Witlof / Aalbes / Aardappelmousseline

Bijgerechten

Meergranen zuurdesembrood € 8,50

Gezouten en ongezouten boter

Frites uit zuyd € 8,50

Truffelmayonaise

Zoete aardappel friet € 8,50

Parmezaan / limoenmayonaise

Frisse salade € 7,50

Nagerechten – Bridges – The Grand

Mokka

Duindoornbes, pure chocolade en sinaasappel

Pavlova

Veenbessen compote

Kaasselectie

Kaasselectie van fromagerie L'Amuse in Ijmuiden

Baba au rhum

Crème pattisière, mandarijn en geslagen room

Chocolade Nemesis

Compote van aardbei en crème cru

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.