



3/4 gangen menu hoofdgerecht Okura Hotel

THE DYLAN | JOHANNES | OKURA HOTEL | THE GRAND

3 gangen menu € 110,-

4 gangen menu € 133,-

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

Voorgerechten – Occo – The Dylan Hotel

Caesar salade

Romaine sla / gebakken gamba's / ei / croutons / ui / Parmezaanse kaas

Tonijn

Zwarte knoflook / sugar snaps / taugé / sinaasappel / ponzu

Witte asperge soup

Romige soep / Hollandse garnalen / daslook olie

Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

"Barbabietola" biet

Champignon / ingelegde bramen / gerookte amandel / rode port

Witte asperges flamande

Brabantse wal / Beemsterlant's ham / kriel aardappel / ei / peterselie / boter

Steak tartare

Nederlands "Holsteiner" bavette / Pan cristal

Jamon Iberico Bellota

Guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6,-

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 € 23,- (Woensdag t/m zondag)

Oesters creuse

Supplement € 6,-

6 oesters / Citroen / Wijnazijn en sjalot

Charcuteri

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

Tomaten

Groen kruiden / Gember / Rode ui

Bloemkool

Amandel / Uien / groente demi-glace

Cerookte zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 6,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Lam

Aubergine / Paprika / Kervel

Tonijn

Grapefruit / zoetzure komkommer / Dragon

Buikspek

Gember / Citroengras / Wortel

Hoofdgerechten – Restaurant Serre – Okura Hotel

Bloemkool

Kokosnoot / shiitake / miso

Skrei

Parelcouscous / prei / kreeft

Polderhoen

Aardpeer / krieltjes / morille

Bavette steak

Supplement € 6

Béarnaise & chimichurri 200 gram

* Supplement halve kreeft € 32

Creekstone ribeye

Supplement € 34

Béarnaise & chimichurri, 250 gram

* Supplement halve kreeft € 32

Koude Kreeft / BBQ

Kleine Caesar salade & friet

* Halve supplement € 20 / Heel supplement € 60

Bijgerechten

Rustieke friet € 8

met Dragonzout en mayonaise

Zoete Aardappel friet € 9

met Pimenton mayonaise

Salade € 12

Frisse little gem salade

Geroosterde bimbi € 9

met gele curry & amandelen

Nagerechten – Bridges – The Grand

Rabarber

Kriekenbier / Hibiscus / Vanille

**Mascarpone en hazelnootpraliné mousse,
koffie parfait, mandarijn en cacaonibs**

**Peren compôte met boekweitcrumble en
mousse van pure chocolade**

Kaasselectie van fromagerie L'Amuse in Ijmuiden

**Hollandse toffeepudding met donker bier, truffel
en sorbet van bloedsinaasappel**

**Pure chocolade met duindoorn, mokka en
mandarijn**

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.