



3/4 gangen menu hoofdgerecht Okura Hotel

THE DYLAN | JOHANNES | OKURA HOTEL | THE GRAND

3 course menu € 105,-

4 course menu € 127,-

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

Cerookte 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 – Restaurant Serre – Okura Hotel

Bloemkool

Kokosnoot / shiitake / miso

Roodbaars

Gamba / zwarte rijst / lavas

Fazant

Zuurkool / Doré aardappel / eekhoorntjesbrood

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

Dragonzout en mayonaise

Zoete Aardappel friet € 9

Pimenton mayonaise

Salade € 12

Frise little gem salade

Geroosterde bimi € 9

Daslook en amandelen

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 pâtissière, 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.