



# 3/4 gangen menu hoofdgerecht Okura Hotel

THE DYLAN | JOHANNES | OKURA 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

---

### 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  
Frisse 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.