



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

Heilbot

Ceviche / mango / paprika / koriander / cashewnoten / rozenwater

Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

Steak Tartare

"Holsteiner" bavette / Pan cristal

Supplement € 6,-

Paté en croûte

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

Jamon iberico bellota guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6,-

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Burrata (V)

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie

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

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 – Restaurant Serre – Okura Hotel

Cauliflower

Shii-take / Kokos / Miso

Kabeljauw

Rivierkreeft / orzo / bisque

Lams rump

Lamsschouder / Doperwten / Japanse pruim

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 bimbi € 9

Daslook en amandelen

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.