



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

Witte asperge

Romige soep / Hollandse garnalen / daslook olie

Biet

Geroosterd / Gepocheerd ei / Amsterdamse schapenkaas / Walnoot

Steak tartaar

"Holsteiner" bavette / Pan cristal

Paté en croûte

Supplement € 6

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

Jamon iberico bellota guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Langoustine

Supplement € 6

Rauw / limoen / sesam / druif / koriander / gepofte mais

Zeeuwse oesters

Supplement € 6

de Oesterij, Yerseke Citroen / mignonette saus 6 stuks

Kaviaar van Akef, Imperial selection

Perzische kaviaar/ 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

Asperge

Daslook / Radijs / Citrus

Doperwten

Groene kruiden / paddenstoelen / Rode ui

Zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 8

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Leng

Venkel / Lamsoor / Sjalot

Kabeljauw

Courgette / Tomaat / Romanesco

Poulet noir

Morrille / Mais / Paddenstoelen

Hoofdgerechten – Amstel Hotel Restaurant

Nederlandse witte asperges

Supplement € 6

Krieltjes / gepocheerd ei / hollandaise
Keuze uit: gerookte zalm of gegrilde beenham

Kabeljauwfilet

Fregola / sous-vide gegaarde witlof / sinaasappel
/ parmezaan

Knolselderij

Vegan hazelnoot beurre blanc / zoetzure
knolselderij / hazelnoot / selderijblad

Gebrande prei

Zoete aardappelcrème / zoetzure rode ui / vegan
salie / beurre blanc

Shortrib

Supplement € 14

Aardappel mousseline / groene asperges /
geglaceerde wortel / rode wijn jus

Ossenhaas

Supplement € 22

Seizoensgroenten / bloemkoolcrème / rode
wijnsaus

Bijgerechten

Nederlandse witte asperges € 14

Gepocheerd ei

Groene asperges € 9

Witte sesam / zeezout

Frites uit zuyd € 8

Limoenmayonaise

Zoete aardappel friet € 8

Parmezaan / truffelmayonaise

Frisse salade € 7

Nagerechten – Bridges – The Grand

Kaasselectie

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Tainori Chocolate

Tonkaboon / Dadel / Sinaasappel

Mango

Gekarameliseerde karamel / Kokos / Basilicum

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.