

Menu €95,-



CLASSIC BOAT DINNERS

Zoute- en kaaskoekjes van banketbakker Huize van Wely en luxe noten van Gotjé
Savoury biscuits from confectionary “Huize van Wely” and quality nuts from Gotjé

Starters, Occo at The Dylan Hotel

Meer dan 12 gasten, maximaal 3 verschillende gerechten. Keuze p.p. 48 uur vooraf.
More than 12 guests, maximum of 3 courses, choice per guest 48 hours in advance.

CAESAR SALAD

Gebakken gamba's of hoender / ei / knoflook croûtons / ui / Parmezaan
Roasted prawns or chicken / egg / garlic croûtons / onion / Parmesan

ZEEDUIVEL / MONK FISH

Gepekeld / hangop / doperwtten pesto / limoen
Preserved / strained yoghurt / green pea's pesto / lime

AVOCADO (VG)

Quinoa / granaatappel / piment / pijnboompitten / tempura
Quinoa / pomegranate / red pepper / pine nuts / tempura

MRIJ STEAK TARTARE, Pan cristal

JAMON IBERICO BELLOTA ADMIRACION & PAN CON TOMATE

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat Suppl. € 7,-
Sliced Spanish Iberico ham / bread / tomato

ZEEUWSE OESTERS / DUTCH OYSTERS

de Oesterij, Yerseke Suppl. € 7,-
Citroen / mignonette saus 6 stuks,
Lemon / mignonette sauce 6pcs

KAVIAAR / CAVIAR by Akef, Persian caviar

IMPERIAL SELECTION

Supplement, 10 gram 55.00 // 30 gram 160.00 // 50 gram 265.00

Blini's / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes

Blini / sour cream / shallot / egg / parsley / capers

Intermediate course, Restaurant Johannes Suppl. € 21,-

Tot en met 6 gasten, maximaal 3 verschillende tussengerechten à la carte.

Meer dan 6 gasten, maximaal 3 verschillende tussengerechten. Keuze p.p. 48 uur vooraf.

Up to 6 guests maximum 3 different intermediate courses à la carte.

More than 6 guests, maximum of 3 intermediate courses, choice per guest 48 hours in advance.

Zalm Salmon	Dilletopjes Komkommer Gezouten citroen Dill tops Cucumber Cured lemon	
Coeur de Boeuf Coeur de Boeuf	Mozzarella Sjalot Kervel Mozzarella Shallot Chervil	
Short Rib Short Rib	Madeira Doperwt Aardappel Madeira Green peas Potato	
Terrine eendenlever Duckliver terrine	Biet Aceto balsamico Vijg Beetroot Aceto balsamico Fig	Suppl. € 5,- Suppl. € 5,-
Cod fish Cod fish	Lovage Rettich Avocado Lovage Rettich Avocado	
Gerookte Schorseneren Smoked Salsify	Sjalot Paddenstoelen groenten jus Sjalots Mushrooms vegetable demi-glace	
Dorade Sea bream	Aardappel Artisjok Bieslook Potato Artichoke Chives	
Partijs Partridge	Aardpeer Sherry Trompet de la mort Jersusalem artichoke Sherry Black trumpet mushroom	

Main course, Restaurant Johannes

Vangst van de dag Catch of the day	Wisselende vis Seizoensgebonden garnituur Daily changing fish Seasonal vegetables	
Aubergine Tournedos Eggplant Tournedos	Groente demi-glace Shii-take Groene kool Vegetable demi-glace Shii-take Green cabbage	

Hert
Venison

Knolselderij | Appel | Witlof
Celeriac | Apple | Chicory

Tournedos
Tournedos

Eendenlever | Aardappel | Madeira
Duckliver | Potato | Madeira suppl. € 7,-

Dessert, Bridges at The Grand

Meer dan 12 gasten, keuze p.p. 48 uur vooraf.

More than 12 guests, choice per guest 48 hours in advance.

Kaasselectie
Cheese selection

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden Suppl. €5,-
Cheese election from Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Chocolade
Chocolate

Gember | Citroen
Ginger | Lemon

Framboos
Raspberry

Honing | Pollen | Kefir
Honey | Pollen | Kefir

Café complet

Espresso, lungo, cappuccino of thee met bonbons van patisserie Pompadour
Espresso, lungo, cappuccino or tea with chocolates from confectionery Pompadour

Verrassing Surprise

* Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud.
*Prices and modifications under reserve.