

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	<small>Suppl. € 5,- Suppl. € 5,-</small>
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, Serre at Hotel Okura

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 p.p. 48 uur vooraf.

Up to 8 guests maximum 4 different courses à la carte.

From 9 to 12 guests maximum 3 different courses à la carte.

More than 12 guests, maximum of 3 courses, choice per guest 48 hours in advance.

Groene asperges Green asparagus	Gnocchi, pistache, morille & parmezaan Gnocchi, pistachio, morel & parmesan	
Kalfsstaartstuk Veal rump steak	Sjalot, seizoensbonen & gepekeld groene peper Shallot, seasonal beans & pickled green pepper	
Roodbaars Red bass	Rivierkreeft, fregola, olijf, basilicum Crayfish, fregola, olive & basil	

Steak tartaar 150 gram
Supplement halve kreeft/half Lobster €28
Supplement 10 gr Baerri kaviaar €55
Supplement oester/Oyster €6

Entrecôte, Black Angus 'Grain Fed' with béarnaise & chimichurri
200 gram Supplement € 5,- / 300 gram Supplement € 19,-
Supplement Eendenlever/Duckliver Supplement €12
Supplement halve kreeft/ half Lobster Supplement €32

Koude Kreeft	Kleine Caesar salade & friet	Half suppl. € 18,- / Heel suppl. € 60,-
Cold lobster	Small Caesar salad & fries	Half suppl. € 18,- / Whole suppl. € 60,-

Bijgerechten

Rustieke friet met dragonzout en mayonaise
Rustic fries with tarragon salt and mayonnaise 7

Zoete aardappelfriet met chi'ti mayonaise
Sweet potato fries with ch'ti curry mayonnaise 8

Frisse little gem salade
Fresh little gem salad 9

Geroosterde groene asperges van de Big Green Egg
Roasted g asparagus from the Big Green Egg 12

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

Chocolade	Gember Citroen
Chocolate	Ginger Lemon

Framboos	Honing Pollen Kefir
Raspberry	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.