

Menu €90,-



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

CAESAR SALAD

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

ZALM / SALMON

Rauw gemarineerd / zoete aardappel / koffie / snijboon / avocado
Raw / sweet potato / coffee / string beans / avocado

GROENE ASPERGES / GREEN ASPARAGUS

Geroosterd / gepocheerd ei / Parmezaanse kaas
Roasted / poached egg / Parmesan cheese

ARTISJOK / ARTICHOKE

Romige soep / Sint Jacobsvruchten / gebruikte boter
Creamy soup / scallops / beurre noisette

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

MRIJ STEAK TARTARE, Pan cristal

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. € 19,-

Schol Plaice	Venkel Dragon Koolrabi Fennel Terragon Kohlrabi	
Zalm Salmon	Dilletopjes Komkommer Gezouten citroen Dill tops Cucumber Cured lemon	
Heilbot Halibut	Pompoen Kastanjechampignon Vadouvan Pumpkin Mushroom Vadouvan	
Coeur de Boeuf Coeur de Boeuf	Mozzarella Sjalot Kervel Mozzarella Shallot Chervil	
Gepofte aardpeer Jerusalem artichoke	Walnoot Pied de mouton Gekarameliseerde aardpeer Walnut Pied de mouton Caramelised Jerusalem artichoke	
Kalfswang Veal cheek	Tomaat Peterselie Sjalot Tomato Shallot Parsley	
Wild zwijn Wild boar	Kastanje Spruit Schorseneer Chestnut Salsify Brussels sprout	
Terrine eendenlever Duckliver terrine	Biet Aceto balsamico Vijg Beetroot Aceto balsamico Fig	Suppl. € 5,- Suppl. € 5,-

Main course, Amstel Hotel Restaurant

Paddenstoelen Risotto Mushroom Risotto	Kruidenzwam, Kervel Oyster Mushroom, Chervil	
Snoekbaars Pike Perch	Pastinaak, Zuurkool, Hazelnoot Parsnip, Sauerkraut, Hazelnut	
Zeetong Dover Sole	Groene Asperge, Miso, Beurre Blanc. Green Asparagus, Miso, Beurre Blanc	suppl. € 35,-
Gelakt Buikspek Lacquered Pork Belly	Shanghai Paksoi, Gepofte Knoflookjus Shanghai Bok Choy, Baked Garlic Jus	
Kwartel Quail	Palmkool, Ossenstaart Bouillon Cavolo Nero, Oxtail Broth	

Gegrilde Entrecote 225g **Aardappel, Kool, Chimichurri** suppl. € 15,-
Grilled Sirloin Steak Potato, Cabbage, Chimichurri

SIDE DISHES suppl. € 5,-

Friet, Truffel Mayonaise
Fries, Truffle Mayonnaise

Zoete Aardappel, Limoenmayonaise
Sweet Potato, Lime Mayonnaise

Gemengde Seizoens Groenten
Mixed Seasonal Vegetables

Risotto
Risotto

Broodplank, Kruidenboter, Yoghurdip suppl. € 7,-
Breadbasket, Herb Butter, Yogurt Dip

Dessert, Bridges at The Grand

Kaasselectie
Cheese selection

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden
Cheese election from Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Kers
Cherry

Pure chocolade | Pistache | Sinaasappel
Dark chocolate | Pistachio | Orange

Framboos
Raspberry

Yuzu | Vlierbloesem | Oxalis
Yuzu | Elderflower | Oxalis

Café complet

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

Verrassing
Surprise

Maximaal 4 verschillende hoofdgerechten à la carte.
Meer dan 12 gasten, maximale keuze 3 gerechten per gang, keuze en aantal 48 uur vooraf.
Maximum 4 different main courses à la carte.
More than 12 guests, maximum 3 main courses, choice and amount 48 hours in advance.