

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

NICOISE SALAD

Gebakken tonijn / ei / haricots verts / ansjovis / tomaat / aardappel / olijf
Seared tuna / egg / French beans / anchovies / potatoes / tomato / olives

BURRATA

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie
Tomatoes / burrata / basil / San Mauro olive oil

GAZPACHO “CLASSIC”

Tomaat / groene puntpaprika / ui / Sherry azijn / olijfolie
Tomato / green pointed pepper / onion / Sherry vinegar / olive oil

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 Suppl. € 7,-
de Oesterij, Yerseke
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	
Watermeloen Watermelon	Radijs Komkommer Feta Radish Cucumber Feta	
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,-
Koningsbaars Corvina	Prei Doperwten Sjalot Leak Greenpeas Shallots	
Buikspek Porkbelly	coquille Kokos paddenstoelen Scallop Cocos mushrooms	
Eend Duck	Bospeen Venkel Chanterel Carrot Fennel Chanterelle	

Main course, Amstel Hotel Restaurant

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.

Risotto Milanese Risotto Milanese	Pecorino, Bimi Pecorino, Bimi
Geroosterde Spitskool Roasted Pointed Cabbage	Paddenstoelen, Mosterdzaad, Vadouvan Beurre Blanc Mushrooms, Mustard Seeds, Vadouvan Beurre Blanc

Zeebaars Seabass	Pastinaak, Hazelnoot, Beurre Blanc Parsnip, Hazelnut, Beurre Blanc
Zeetong Dover Sole	Salade, Friet, Sereh Beurre Blanc suppl. € 35,- Mixed Salad, Fries, Lemongrass Beurre Blanc
Kamper Lam Kamper Lamb	Linzen, Knolselderij, Frambozen Jus suppl. € 5,- Lentils, Celeriac, Raspberry Jus

Gegrilde Entrecôte 225gr Aardappel, Wortel, Morilles suppl. € 15,-
Grilled Sirloin Steak 225g Potato, Carrot, Morel

SIDE DISHES suppl. € 5,50

Friet, Truffel Mayonaise
Fries, Truffle Mayonnaise

Zoete Aardappel friet, Limoenmayonaise
Sweet Potato fries, Lime Mayonnaise

Gepofte Bieten Melange, Feta, Walnoten
Melange of Roasted Beets, Feta, Walnuts

Risotto
Risotto

Broodplank, Kruidenboter, Basilicum Aioli suppl. € 7,50
Breadbasket, Herb Butter, Basil Aioli

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
Aardbei Strawberry	Vlierbloesem Basilicum Aceto Balsamico Elderflower Basil Aceto Balsamico

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.