

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

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	
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	<small>Suppl. € 5,- Suppl. € 5,-</small>
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, 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	
Kalf Veal	Tomaat Aubergine Basilicum Tomaat Eggplant Basil	
Tournedos Tournedos	Eendenlever Aardappel Madeira Duckliver Potato Madeira	<small>suppl. € 7,-</small>

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.