

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, 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 & gepekelde 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 terragon 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

Aardbei	Vlierbloesem Basilicum Aceto Balsamico
Strawberry	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.