

PROEVERIEN

Ontdekken, proeven & genieten!

Een proeverij bestaat uit 12 gerechten per persoon; koud en warm en worden tegelijk op het buffet gepresenteerd. U kunt er ook voor kiezen om het in twee gangen te serveren; de koude gerechten op etagères op tafel en de warme gerechten in buffetvorm. De Wereldse proeverij is een andere variant. Deze bestaat uit drie voorgerechtjes en een buffet met warme gerechten. Alle proeverijen zijn uit te breiden met een dessert.

Hollandse Proeverij

Culinair van eigen bodem

Koude gerechten:

- Bio mini broodje rosbeef met truffelsaus
- Cocktailtje van polderhoen met frambozen
- Mousse van beenham met mosterdsaus en verse asperge
- Gehakt Maas-Rijn-IJssel biefstukje met een gebakken kwarteleitje
- Gemarineerde meloen met gerookte ham

Warme gerechten:

- Mini saté met pindasaus
- Kibbeling met remouladesaus
- Andijviestamppotje met kalfsslavinkje
- Varkenshaasbiefstukje met roomsaus
- Gehaktaartje met veenbessensaus
- Toast met champignons
- Hollands biefstukje met kruidenboter

Prijs € 35,25 per persoon

(minimaal 35 personen)

Tijdsindicatie 1,5 uur (korter of langer mogelijk),

12 hapjes per persoon, koud en warm tegelijk geserveerd

Extra te bestellen:

Brood met kruidenboter à € 2,00 per persoon

Hollandse Proeverij dessert

Traktatie op etagères

- Bavaroise van rijstepap met kersen
- Wentelteefjes met gepocheerde peer
- Vanille ijs met aardbeien en Romanoffsaus

Prijs € 8,35 per persoon

Italiaanse Proeverij

Buon appetito!

Koude gerechten:

- Met pesto gevulde focaccia met Parmaham en pincho van mozzarella
- Carpaccio van Black Angus beef met truffeltapenade en Grana Padano kaas
- Vitello tonnato; kalfsrollade met tonijnsaus
- Gemarineerde zalm met dillesaus en een kwartel eitje
- Asperges in limoenmayonaise met gerookte Prosciutto ham

Warme gerechten:

- Portobello paddenstoel met truffelrisotto V
- Scaloppine al limone; schnitzeltje met citroenboter, tomaat en Parmazaanse kaas
- Gegilde paprika gevuld met geitenkaas en Parmaham
- Lasagne van gerookte zalm met pesto en saffraansaus
- Saltimbocca van kalfsvlees met Prosciutto en salie
- Canneloni van kalfsvlees met kaassaus
- Met ricotta gevulde aubergine uit de oven V

Prijs € 34,25 per persoon

(minimaal 35 personen)

Tijdsindicatie 1,5 uur (korter of langer mogelijk),

12 hapjes per persoon, koud en warm tegelijk geserveerd

Extra te bestellen:

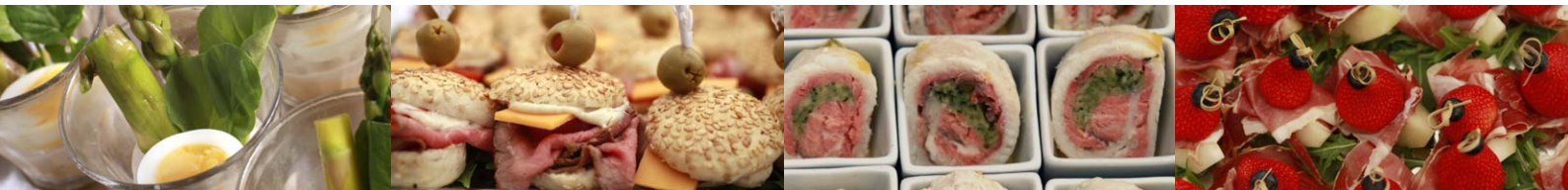
Ciabatta met kruidenboter, pesto en tapenade à € 2,50 per persoon

Italiaanse Proeverij dessert

Traktatie op etagères

- Tiramisu cocktailtje met cognac en amandelkoekjes
- Italiaanse cheesecake met frambozen
- Cassata met gekonfijte vruchten

Prijs € 8,35 per persoon



PROEVERIEN

Ontdekken, proeven & genieten!

Op deze pagina vindt u onze Proeverij Flora. Genieten van de heerlijkste gerechten en combinaties. Het voorgerecht wordt gepresenteerd op planken op de tafels, zoals de Italianen hun antipasti genieten. Hierna volgen diverse gangen met warme gerechten, opgedeeld in 4 rondes. De dessertgerechten maken het feest compleet. Kortom, voor ieder wat wils!

Proeverij Flora

Proeverij op tafel:

Vlees/vis plank met:

- Carpaccio van Maas/Rijn/IJssel rund
- Kalfsrollade met tonijnsaus
- Spaanse peper met roomkaas en chorizo
- Gemarineerde Zweedse zalm met dille
- Gegrilde tonijn met sesamololie en koriander
- Sushi met krab en wasabi

Rozemarijnbrood met dipjes

CHORIZO

Chorizo is een van oorsprong Spaanse worstsoort die kruidig van smaak en roodachtig van kleur is en een stevige, grove structuur heeft. Een kenmerkend ingrediënt is de pimiento choricero, een paprikapoeder (al dan niet pittig) dat niet alleen zorgt voor de smaak en de rode kleur van de chorizo, maar dankzij de daarin aanwezige etherische oliën ook bijdraagt aan een betere houdbaarheid.

De warme proeverij gerechten worden in rondes geserveerd, per ronde 2 gerechten.

- Asperges gebakken met Seroendeng en Serranoham
- Cannelloni van kalfsvlees met tomaat en Parmezaanse kaas
- Zwitsers worstje gevuld met Emmentaler kaas, paprikasalsa en aardappelrösti
- Zalm met pesto en foreleitjes en saffraansaus
- Saffraan risotto met huisgemaakte sambal en tempura van aubergine
- Sateetje van ossenhaas met noedels en ketjapsaus

TIRAMISU

Tiramisu (in het Italiaans geschreven als tiramisù) is een van oorsprong Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk 'trek mij omhoog', wat zoveel inhoudt als beur mij op of maak mij blij. Het is een relatief modern gerecht; pas sinds 1980 komt het voor in Italiaanse woordenboeken en kookboeken. De oorsprong ligt in de regio Veneto.

Dessertproeverij, uitgeserveerd:

- Tiramisu cocktailtje met cognac en amandelkoekjes
- Italiaanse cheesecake met frambozen

Prijs € 43,75 per persoon
(minimaal 35 personen)
Tijdsindicatie 3 uur

CARPACCIO

Carpaccio is oorspronkelijk een gerecht van dingesneden rauwe runderlende. Het wordt vaak geserveerd als voorgerecht. Het gerecht werd bedacht in 1950 in Venetië, Italië. Giuseppe Cipriani, de eigenaar van Harry's Bar in Venetië, had vele beroemde stamgasten, onder wie Charlie Chaplin en Ernest Hemingway. Een Venetiaanse gravin, Amalia Nani Mocenigo, was ook een veelgeziene gast. Zij leed aan bloedarmoede en moest van haar dokter rauw rood vlees eten. Cipriani bedacht daarop de carpaccio-schotel. Hij noemde dit gerecht naar de schilder Vittore Carpaccio, van wie op dat moment een overzichtstentoonstelling werd gehouden in Venetië.

Cipriani werd geïnspireerd door het diepe rood en herkenbare geel dat Vittore Carpaccio in zijn schilderijen gebruikte. Tot op de dag van vandaag staat de carpaccio-schotel op het menu van Harry's Bar (nu gerund door zoon Arrigo).

