



FoodSensation
creating delicious moments

Voorbeeld menu's



Voorbeeldmenu's: 3 gangen

Menu: Culinaire & Puur Italiaans

📍 Voorgerecht

- ✓ Crostini trio:
 - ✓ Tomaat, knoflook, verse basilicum
 - ✓ Sardines en huisgemaakte zwarte olijventapenade
 - ✓ Huisgemaakte pesto, ansjovis, olijven, basilicum

📍 Hoofdgerecht

- Gevulde kwartelfilets in krokant pastanestje met jus de veau

📍 Nagerecht

- Ricotta limoentaart met ijskoude limoncello

Menu: Oosterse fusie

📍 Voorgerecht

- Nori rolletjes met rauwe gemarineerde zalmhaasjes met huisgemaakte thaise saus

📍 Hoofdgerecht

- French racks met Penaeng Curry op een bedje van lady fingers

📍 Nagerecht

- Sinaasappels met cointreausiroop
- Honingmeloen met vanille kokosmelk

creating delicious moments



Voorbeeldmenu's: 4 gangen

Menu: vergeten groenten terug op tafel

📍 Voorgerecht

- ✓ Schorseneren met kwark en mierikswortel, aardperensoepje & Pastinaak-en bietencrisps met dukkah

📍 Tussengerecht

- ✓ Gedeconstrueerde hutspot op basis van pastinaak

📍 Hoofdgerecht

- ✓ Gebraden hertenbiefstuk, gevulde buispasta met Old Amsterdam, gekarameliseerde witlof en eigen jus met kastanjes

📍 Nagerecht

- ✓ Gedroogde ananas met limoensorbet

Menu: Duizend en een nacht

📍 Voorgerecht

- ✓ Marokkaans brood met mezzes en salades (auberginemengsel of een tuinbonen salade met olijven, ingemaakte citroenen en komijn)

📍 Tussengerecht

- ✓ B'stilla: originele pastei gevuld met een mengsel van harde kip, amandelen, eieren, met een dip van amandelen, kaneel en poedersuiker

📍 Hoofdgerecht

- ✓ Tajine: Zoete aardappelen, wortels, pruimen
- ✓ Tajine: kip, dadels en oranjebloesem

📍 Nagerecht

- ✓ Vers fruit met hangop en huisgemaakte verveine ijs

creating delicious moments



Voorbeeldmenu's: 5 gangen

Menu: Librije Inspiration

- 🍷 Voorgerecht
 - ✓ Gedeconstrueerde gazpacho
- 🍷 Tussengerecht
 - ✓ Jong makreeltje met compote van sjalot en jus van wortel
- 🍷 Scroppino met huisgemaakte limoenijs
- 🍷 Hoofdgerecht
 - ✓ Wilde duif met geglaceerde pastinaak & canneloni van groene kool met Le Puy linzen
- 🍷 Nagerecht
 - ✓ Diversen van rumshot, creme brulee van steranijs, limoen ricottataart

Menu: Lekker Fris Exclusief

- 🍷 Voorgerecht
 - Heldere bouillon, bietencoulis en makreel
- 🍷 Tussengerecht
 - Salade met tartaar van Schotse zalm, gefrituurde rucola en basilicumolie
- 🍷 Scroppino met huisgemaakte limoenijs
- 🍷 Hoofdgerecht
 - Kalfsoester met kalfsjus, lamsoren en gekarameliseerd asperges
- 🍷 Nagerecht
 - Diversen van rumshot, creme brulee van steranijs, limoen ricottataart

creating delicious moments



Homecooking: prijzen

🍷 3 gangen menu	€ 39,95
🍷 4 gangen menu	€ 49,95
🍷 5 gangen menu	€ 59,95

creating delicious moments



FoodSensation

Marco M.E. Diekstra MBA
drs. Jessica M. den Hartog

Tel +31 (0)6 457 505 29

E-mail info@foodsensation.nl

Internet www.foodsensation.nl

creating delicious moments

