

V I P S E R V I C E

Diner



Exclusive travel all the way. At Amsterdam Airport

Schiphol



KAVIAAR

ANNA-DUTCH Kaviaar | Osetra – Sevruga
– Beluga

Prijs op aanvraag

VOORGERECHTEN

Ceviche van coquilles en gerookte Bawkyov zalm | radijs – passievrucht – groene appelgel – zeewier – tuinkers – frisée

*Optioneel: ANNA-Dutch Osetra kaviaar
28 gram - prijs op aanvraag*

Gedroogde ham | meloen – perzik – burrata – sesam tuile – witte port dressing

Gekonfijte Coeur de Boeuf tomaat | citroen basilicumgel – olijven tapenade – krokantje van Parmezaanse kaas

Optioneel: Ibérico ham

SALADES

Burrata salade | Inca-tomatensalade – frisée – parels van balsamico azijn – pestocrème

Optioneel: Parmezaanse kaas

Caesar salade | Romeinse sla – gepocheerd Marigold ei – Parmezaanse kaas – avocado – croutons – Caesar dressing

Optioneel: gebakken boerderijkip of gebakken gamba's



HOOFDGERECHTEN

Gegrilde ossenhaas | tuinbonen – wortel – aardappelwafel – groene asperges – rode wijnsaus

Gegrilde tarbot | doperwten – meiknol – daslook olie – zoete aardappel crème – courgette bloem – beurre blanc met gerookte makreel

Vegetarische spaghetti alla puttanesca | olijven – Coeur de Boeuf tomaat – kappertjes – Parmezaanse kaas

VIP hamburger | baby gem – tomaat – augurk – gebakken ui – jonge Beemster kaas – truffelmayonaise – brioche bol – geroosterde krieltjes

NAGERECHTEN

Nederlandse kaasplank | Oudwijker Fiore – Witte Ossekop – Vlieland Bunkerblauw – Goudse oplegkaas 3,5 jaar – kweepercompote – vijgen – vijg-amandel toast

Zomerkoninkje | Zwitserse room – harde Wener – coulis van aardbeien – karnemelk ijs

Eton mess met kersen | frangipane – Champagne sabayon – meringue – vanille ijs