



Zalmhuis

29,50 pp
high wine.

te gebruiken tussen 14:00 & 17:00 uur

Amuse.

In 'Brak.' Zalmhuis gin gemarineerde zalm met piccalilly, gefrituurde gesneden flammkuchen, dille tops & zoetzure rode biet

Samenstelling van Rotterdamse oude kaas, gedroogde worstsoorten, bruschetta met carpaccio, gemarineerde olijven & brood met smeersels

Finger food.

- Rivierkreeft met zoetzure komkommer & limoen crème
- Regenboogtomaatjes met mozzarella & aceto balsamico
- Steak tartare van San Mazzo tomaat met vegan vadouvan mayonaise

Pure chocolademousse met gesuikerde pistachenoten, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs

Wijnen.

Binnen het arrangement serveren wij 2 glazen wijn

Bodega Norton Finca la Colonia Malbec

MENDOZA - ARGENTINA
kruidig & vol

Beronia Rueda Verdejo

RUEDA - ESPAÑA
fruitig & aromatisch

Uitbreiden?

+8,- pp

Je kunt de Zalmhuis High Wine uitbreiden met een Prosecco bij ontvangst en een oester met topping.