



Iedere 1e dinsdag van de maand
18.00 - 23.00 uur

Chefs d'équipe: Jaap Verhoog / Francine Vroom
Sinds 2010 openbare club voor dames en heren.

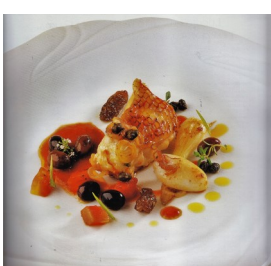
Chef de cuisine: Francesco.

MENU PARTNERDINER : JUNI 2018 120PAL



ANTIPASTI DI CASA

- 37. In polenta gebakken garnaal met een crème van pompoen.
- 14. Gerookte eend met Taleggio-kaas, rucola en confituur
- 3. Meloen, Gandaham, sinaasappel en walnoot



PRIMI PIATTI

- 91. Gestoofde rode poon met tomaat /sinaasappelsaus, bosui en Taggiasca olijven



SECUNDO

- 102. Lamsrolletje in Gandaham met een krokante toplaag van pistachenootjes en een saus van tijm en gemarineerd mosterdzaad. Pasta chitarra

DOLCI



- 28. Rabarberbavarois op biscuitdeeg als taartje of in coupe

Dinsdag 3 juni 2018

17.00 mise-en-place

19.30 ontvangst in atelier

20.00 aan tafel

Afmelden daags tevoren vóór 22.00u

Menuregister

Francesco

DATA KOOKSESSIES A L L O R A 2017-2018

5 juni		4 sept	2 okt
6 nov	4 dec	2019	8 jan
5 mrt	2 apr	7 mei	

06-53370580

PARTNER- & GASTEN DINER DI. 5 JUNI

Vaste leden: Jaap Verhoog / Annelies Verhoog/ John van Marwijk / Miranda de Jong / Hans Heijmans / Francine Vroom / Ben Delemarre / Ruud van Vliet / Astrid ter Steege / Koos Ouwehand /