



Iedere 2e maandag van de maand
18.00 - 23.00 uur

Chefs d'équipe: Aad Looijestijn / Ton van Soest

Sinds 2010 openbare club voor heren.



Chef de cuisine: Francesco.

Zondag 24 juni 2018

11.00-14.00 MEP atelier

14.30 uur Transport

15.00- 15.30 Ontvangst



5-6-2018

MENU PARTNERDINER : JUNI 2018 120PAT



ANTIPASTI DI CASA

5. Pancettahapje met cranberrypaté en gekaramelliseerde sjalot

2. Bonbon van haring, bieslook, appel en biet

14. Gerookte eend met Taleggio-kaas, rucola en confituur

Johan/ Aad K/Eric



35. Gegrilde tarbotfilet met gesauteerde spinazie en tomatensaus

Martijn / Ramon / Tjerk

PRIMI PIATTI



16. Sorbet van watermeloen, komkommer, spinazie en

Aad L / John B



SECUNDO

22. Rosbief in pancetta gewikkeld met geroosterde

Han-Jorrit / Klaas /

DOLCI



28. Rabarberbavarois op biscuitdeeg als taartje of in coupe



Juan / Ton

Afmelden daags tevoren vóór 22.00u

Menuregister

Francesco

DATA KOOKSESSIES AMANTI 2018-2019

4 juni	24 juni	Partner diner		10 sept
8 okt	12 nov	10 dec	2019	14 jan
11 feb	11 mrt	8 april	13 mei	

Vaste leden: Aad Looijestijn / Ton van Soest / Tjerk Langelaar/ Juan Puts / Hans Bol / John Batteram/ Ramon da Silva/ Martijn Kettler/ Eric Westgeest/ Han-Jorrit van Bremen /Aad Kortekaas / Klaas Vlietstra/ Johan Esvelt/ Vincent Sabe