

OUDEJAARSAVOND

Onze chef-kok heeft een fantastisch 7-gangenmenu voor u samengesteld. Tijdens het diner wordt live muziek gespeeld. Daarna nodigen we u als dinergast exclusief uit op ons dakterras om te kijken naar het spectaculaire vuurwerk van de Chinese buurt en de rest van de stad. Natuurlijk horen daar champagne en oliebollen bij. We kunnen ons geen mooier begin van 2019 voorstellen!

Dress code: black tie | Ontvangst: 19:30 uur - Eind: 00:15 uur

€ 149,- (exclusief dranken)

Wijnarrangement € 60,-

Tijdens het 7-gangen diner wordt u verrast met twee heerlijke amuses van de chef

Cannelloni van rauwe en gerookte zalm, wasabi, wakame en verveine thee

Bisque van schaaldieren met Hollandse garnalen en rouille

Op de huid gebakken kabeljauw, brandade met gerookte paling, wilde spinazie en saffraan saus

Filet van kwartel en gekonfijt boutje met truffelrisotto, structuren van biet en zoethout

Gegrilde medaillon van ossenhaas met crème van zoete aardappel, knolselderij, gebrande sjalot en jus met gerookte knoflook

Buideltje van geitenkaas en honing met walnoot, blauwe druif en compote van aubergine

Amrâth's feest dessert; samenspel van diverse zoetigheden

Inclusief 2 glazen champagne met oliebollen op het dak!

NEW YEAR'S EVE

Our chef has put together a fantastic 7-course menu for you. During dinner, you can enjoy live music. After dinner you are exclusively invited onto our rooftop for a perfect view of the spectacular fireworks of the Chinese district and the rest of the city. During the night, we will be serving champagne and traditional oliebollen (deep-fried dough balls). We couldn't imagine a better way to ring in the new year of 2019!

Dress code: black tie | Start: 7:30 p.m. - End: 00:15 a.m.

€ 149,- (excluding drinks)

Wine package € 60,-

During the 7-course dinner the chef will surprise you with two delicious appetizers

Cannelloni of raw and smoked salmon, wasabi, wakame and verveine tea

Bisque of shellfish with Dutch shrimp and rouille

Skin fried cod, brandade with smoked eel, wild spinach and saffron sauce

Fillet of quail and candied bolt with truffle risotto, structures of beet and liquorice

Grilled medallion of tenderloin with cream of sweet potato, celeriac, roasted shallot and gravy with smoked garlic

Pouch of goat cheese and honey with walnut, blue grape and compote of aubergine

Amrâth's surprise dessert; combination of various sweets

Including 2 glasses of Champagne and 'oliebollen' on the roof!