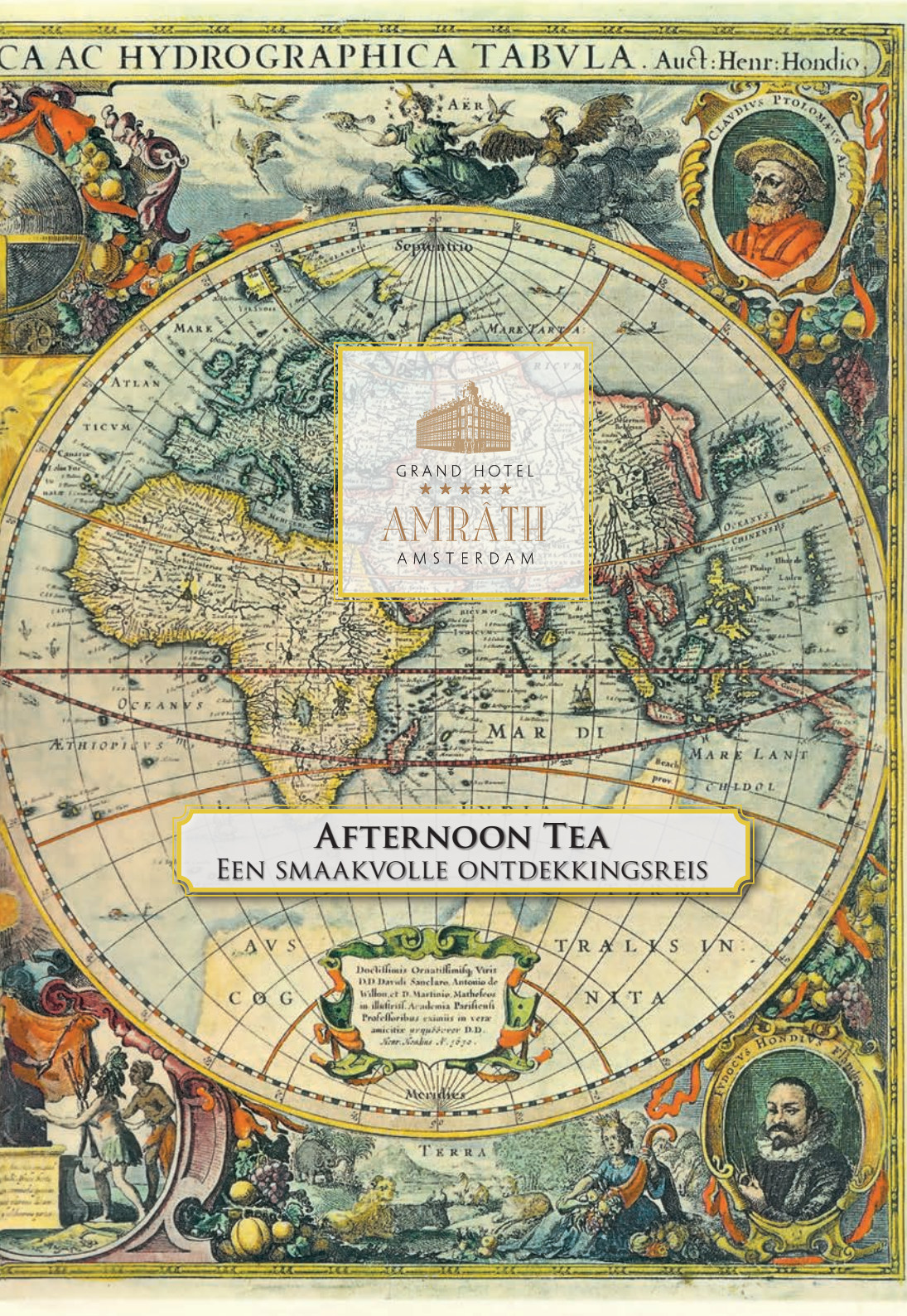

CA AC HYDROGRAPHICA TABVLA. Auct: Henr: Hondio.
GRAND HOTEL
AMRÂTH
AMSTERDAM
AFTERNOON TEA
EEN SMAAKVOLLE ONTDEKKINGSREIS

Afternoon Tea in Het Scheepvaarthuis

Een smaakvolle ontdekkingsreis

De reis begint

Er was een tijd waarin een reis al begon lang voordat men aan boord van een schip stapte.

In de imposante hallen van het Scheepvaarthuis werden routes uitgestippeld, tickets geboekt en reizen naar verre kusten kregen langzaam vorm.

Het Scheepvaarthuis werd aan het begin van de twintigste eeuw gebouwd als gezamenlijk hoofdkantoor van zes vooraanstaande Nederlandse rederijen en stond in het hart van een maritieme wereld. Van hieruit liepen de routes van Amsterdam over de Middellandse Zee en de grote oceanen richting Afrika, Azië en Nederlands-Indië.

De geest van deze reizen leeft nog altijd voort in het gebouw. Schepen, ankers, golven, zeedieren en verwijzingen naar verre landen zijn overal terug te vinden in het bijzondere interieur; gebeeldhouwd, geschilderd en verwerkt in de architectuur.

Onze Afternoon Tea nodigt u uit om deel uit te maken van dit verhaal.
Elke creatie is geïnspireerd op de smaken, ingrediënten en bestemmingen langs deze historische vaarroutes, beginnend hier in Amsterdam, voordat we koers zetten naar andere verre kusten.







Voor vertrek



Laat uw reis beginnen met een keuze uit:

Zonovergoten Bubbels
Cava

Fris, elegant en verkwikkend, een sprankelend begin van uw reis.

of

de Theeroute
Koud gezette thee · alcoholvrij

Een verfijnd alcoholvrij alternatief, zorgvuldig koud getrokken en geïnspireerd door de verschillende theesoorten die vanuit de Oosterse kusten hun weg naar Europa vonden.

Upgrade uw reis
Champagne
Verruil uw Cava voor Champagne en vertrek met een vleugje tijdloze luxe.
Supplement van € 10,-

Theeën van de Handelsroutes
Ontdek een selectie verfijnde theesoorten, geïnspireerd op de historische handelsroutes die Amsterdam met het Oosten verbonden.

Laat ons team u meenemen door de selectie van vandaag en ontdek welke thee perfect bij uw reis past.

Informeer ons team over eventuele allergieën en dieetwensen.

De eerste passage

Van Amsterdam naar de Europese kusten

De tartaar van het Scheepvaarthuis

Mierikswortel · Ui · Kappertjes · Dijonmosterd

Een Europese klassieker, opnieuw vormgegeven in verfijnde laagjes. Handgesneden rundertartaar wordt gecombineerd met mierikswortelcrème, kappertjes en Dijonmosterd. Krachtige smaken van het Europese continent komen samen voordat onze culinaire reis zich verder over zee uitstrekt.

De Mediterrane tuin

Geitenkaas · Vijg · Doperwten

Opgeklopte geitenkaas, zoete vijgenchutney en frisse doperwten doen denken aan de tuinen, gelegen aan de zonovergoten kusten van het Middellandse Zeegebied. Met zijn smaakvolle karakter begeleidt dit gerecht ons op weg naar het zuiden, terwijl Amsterdam langzaam achter de horizon verdwijnt.



De keuze van de kapitein

Rivierkreeft · Courgette madeleine

Een verfijnde smaak van de zee. Een cocktail van rivierkreeft, geserveerd in een huisgemaakte courgette madeleine, een speels eerbetoon aan de kapiteins, de bemanningsleden en schepen die onlosmakelijk verbonden waren met de wateren rondom het Scheepvaarthuis.

De Europese kust verdwijnt langzaam uit zicht, terwijl voor ons warmere wateren en verre kusten opdoemen.

Koers naar het oosten

Over zee naar Azië

De oosterse passage

Eend · Hoisin · Sinaasappel · Krokante wonton

Onze reis wendt zich naar het oosten, waar de smaken voller en aromatischer worden. Malse eend en rijke hoisin komen samen in een krokante wonton, verfrist door sinaasappel. Een elegante balans van zoet, kruidig en citrus, geïnspireerd op de grote vaarroutes richting Azië.

De vangst van de zeeman

Tonijn · Nori · Wasabi · Sesam

Steeds verder voert onze reis naar het oosten. Verse tonijntartaar rust in een verfijnd noricupje, vergezeld door wasabicrème, sesam en bieslook. Frisse, pure smaken roepen de keuken van Oost-Azië op en de uitgestrekte wateren die haar havens met Amsterdam verbonden.

Ver van huis onthult iedere haven nieuwe smaken, geuren en tradities.







Schatten van verre kusten

De zoete overtocht

Het robijnrode kompas

Kers · Chocolade · Profiterole

Zoals het kompas ooit schepen door onbekende wateren leidde, wijst ons robijnrode kompas de koers voor de terugreis. Een verfijnde profiterole, gevuld met chocolademousse en gemarineerde kersen, afgelakt met een glanzende robijnrode coating. Een klein juweel dat schittert tussen de schatten van de reis.

Oosterse parels

Witte Chocolade · Meringue · Krokante rijst

Lichtzoete meringue, zijdezachte witte chocolademousse en krokante rijst komen samen in een creatie geïnspireerd op de kostbare schatten en ingrediënten die langs de oostelijke handelsroutes hun weg vonden. Licht, elegant en kostbaar.
Een kleine schat van verre kusten.

De gouden haven

Citroen · Kadaif · Walnoot

Fijne draden geroosterde kadaif vormen een goudkleurig nest rond frisse lemon curd en walnootcrumble. Citrus, noten en delicaat gebak voeren ons terug naar de markten en havens van uw reis, terwijl we koers zetten naar het westen, terug naar huis.







Het zout van de zee

Gezouten karamel · Chocolade

Pure chocolade en gezouten karamel komen samen in een verfijnd chocoladetaartje. Rijk en verleidelijk, met een vleugje zeezout. Een laatste herinnering aan de uitgestrekte wateren die we tijdens onze reis zijn overgestoken.



De appel bij thuiskomst

Langzaam gegaarde appel · Krokant filodeeg

Onze reis keert terug naar vertrouwde kusten.
Langzaam gegaarde appel wordt omhuld met fijn filodeeg en goudbruin gebakken. Warme en vertrouwde smaken die het einde van een lange overtocht markeren met thuis weer in zicht.



Terug naar het Scheepvaart Huis

Elke reis vertelt een verhaal

De schepen keerden terug, maar hun verhalen bleven. Generaties lang verbonden schepen Amsterdam met havens over de hele wereld. Ze vervoerden passagiers, vracht, smaken, ideeën en verhalen over duizenden kilometers open water.

Die reizen zijn nog altijd aanwezig in het Scheepvaarthuis.

Kijk goed en het gebouw vertelt ze: schepen uitgehouwen in steen, golven gevangen in glas, zeedieren verscholen tussen de decoraties en verwijzingen naar de oceanen en verre landen die zijn maritieme verleden vormgaven.

Meer dan een eeuw later verwelkomt het Scheepvaarthuis opnieuw reizigers, vandaag als Grand Hotel Amrâth Amsterdam.

Onze Afternoon Tea is een viering van dit bijzondere erfgoed.
Van de eerste Europese smaken tot de specerijen en ingrediënten van verre kusten en uiteindelijk de vertrouwde smaken van de terugreis: iedere creatie vertelt een klein deel van een veel groter verhaal.

Een verhaal over Amsterdam.
Een verhaal over ontdekking.
Een verhaal geschreven over de oceanen.
En nu, een verhaal gedeeld aan uw tafel.



Prins Hendrikkade 108 | 1011 AK Amsterdam | tel +31 (0)20 5520 000
info@amrathamsterdam.com | **www.amrathamsterdam.com**