

# GROEPENKAART - DINER

## voorgerechten

Rundercarpaccio van weiderund 11  
met truffelmayonaise, gebakken spekjes, bieslook, kappertjes,  
oude boeren brokkelkaas en rucola

Zalm 11  
met crème van pastinaak, gepickelde oerwortel en  
een dressing van citroentijm

Khogreen 16  
groene asperge, peultjes, haricots verts, gedroogde ham, brandnetelkaas,  
avocadocrème, walnoten-koriander salsa en een desemboterham  
- zonder gedroogde ham 13

---

## hoofdgerechten

Gemarineerde bavette 22  
met geroosterde pompoen, oerwortel, roseval aardappel en dragonjus

Kabeljauwfilet 23  
met truffelparelgort, gebakken paddenstoelen, oesterzwam tempura  
en kalfsjus

Kikkererwten köfte 18  
met couscous, dadels, gedroogde perzik, vadouvan crème,  
rode paprika, geitenkaas en rode bietjes

---

## nagerechten

Crème brûlée 6½  
met Oud Hollandse specerijen en kaneelijs

Ijskho 7  
frambozensorbet, melkchocolade ijs en oreo-ijs met frambozengel,  
spongecake, witte chocoladesaus en chocolade crumble



# GROEPEN - DINER

## **3-gangen KHOTINSKY menu**

30

*De gasten hebben op de avond zelf een keuze uit:*

Oosterse rundertartaar met gepocheerd kwartelei, krokante ui, gefrituurde kappertjes en sesam-mayonaise

-of-

Harira: Midden-Oosterse soep van linzen en kikkererwten, met kleine pittige gehaktballetjes, crème fraîche en koriander

\*\*\*

Hoender rouleau gevuld met appel en witte uit met gestoofde rode kool, crème van aardappel en een jus van Hollandse specerijen

-of-

Kabeljauwfilet met truffelparelgort, gebakken paddenstoelen, oesterzwam tempura en kalfsjus

\*\*\*

Crème brûlée

met Oud Hollandse specerijen en kaneelijs

---

## **Big Taste\* & Dessert van de Chef**

35

een selectie van onze voor- en hoofdgerechten gepresenteerd op diverse schalen en plankjes om met elkaar te delen. met een dessert van de chef!

\*wij serveren een aanpaste versie

---



### **Keuze**

Als groep maken jullie de keuze uit de groepenkaart diner of het 3-gangen Khotinsky menu of Big Taste & Dessert van de Chef. Graag vernemen wij 2 dagen van te voren jullie keuze en eventuele dieetwensen. Indien de wensen anders zijn neem dan contact met ons op via [info@khotinsky.com](mailto:info@khotinsky.com)

### **Aantal**

De groepenkaart geldt voor:

- 15 tot 25 personen op zondag tot en met donderdag.

Het **KHOTINSKY menu** geldt voor:

- maximaal 30 personen.

- bij meer dan 30 gasten hanteren wij een vast menu met uitzondering van dieetwensen en allergieën.

De **Big Taste** serveren wij voor maximaal 40 personen.

Graag vernemen wij het definitieve aantal personen 2 dagen van te voren.

### **Reserveren**

Reserveren kan snel en gemakkelijk via [www.khotinsky.com/reserveren](http://www.khotinsky.com/reserveren).

Heeft u liever persoonlijk contact mailt u dan naar [info@khotinsky.com](mailto:info@khotinsky.com) of bel met 078 2040000. Op vrijdag en zaterdag is mogelijk om te reserveren tot 17.30 uur of na 19.30 uur.

### **Afrekenen**

Bij een zakelijke aangelegenheid is het mogelijk om een factuur na afloop te ontvangen. Hiervoor ontvangen wij graag voorafgaand de factuurgegevens. Na het diner vragen wij uw visitekaartje achter te laten en ligt de rekening voor u klaar ter ondertekening. De factuur wordt toegestuurd en dient binnen 14 dagen betaald te worden

