

GROEPENKAART - DINER

voorgerechten

Rundercarpaccio van weiderund 11
met een lichte mayonaise van gekarameliseerde ui,
gebakken spekjes, bieslook, oude boeren brokkelkaas en rucola

Huisgemaakte zalmpaté 10
met wilde spinazie, ingemaakte wortel, aij amarillo,
salade van groene kruiden en krokant van wortel

Khogreen 13
groene asperge, peultjes, haricots verts, brandnetel kaas, avocado,
salsa van koriander en walnoot
- Met gerookte ham +3

hoofdgerechten

Diamanthaas 22
gebraden, met groene kool, pruimendant, pompoen,
pommes dauphine met marsala kerrie en een frisse jus van appel

Kabeljauw 22
uit de oven, gegratineerd met huisgemaakte hummus, gestoofde prei,
aardappelrösti en saus van gerookte amandel

Groentestoof 18
stoof van linzen en kikkererwten met groene asperge,
geroosterde aubergine, zoete aardappel, humus en huisgemaakt naanbrood

nagerechten

Crème brûlée 6
van saffraan en witte chocolade met melk- chocolade ijs
en een crumble van nougatine

Ijskho 6½
ijs van De IJssalon uit Rotterdam: frambozensorbet, frambozengel,
spongecake, melkchocolade ijs, witte chocoladesaus, oreo-ijs
en chocolade crumble



GROEPEN - DINER

3-gangen KHOTINSKY menu

30

De gasten hebben op de avond zelf een keuze uit:

Kort gebakken Albacore tonijn met witlof, zoete aardappel pickles, dragonmayonaise en krokant van filodeeg en dragon

-of-

Véloute van bloemkool, amandelkrokant, gezouten ansjoviscrème en rauwe bloemkool

Roodbaars met gegrilde aardappel, gedroogde tomaat, geroosterde courgette en salsa verde

-of-

Op lage temperatuur gegaarde filet van Capelin varken, krokant gebakken polenta, wilde spinazie, jus van dadels en ras el hanout

Dessert van de chef

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



GROEPEN - BISTRO

bistro voorgerechten

bruchette tasting 7½
twee bruchette: tomaat-basilicum en huisgemaakte tonijnsalade

Falafel 6½
met alioli, mesclum sla en gegrilde paprika

tomaten-paprika soep 5½
huisgemaakt met Napoli salami, bosui, peterselie, gedroogde tomaat, geroosterde paprika en broodstengel

bloemkool véloute 4½
met amandelkrokant, gezouten ansjoviscrème en rauwe bloemkool

bistro hoofdgerechten

Kip van tante Door 17
Brabantse kip van Tante Door, huisgemaakte vadouvan kruiden, koolsla, bbq-saus en frites

Pasta Bolognese 15½
tomatensaus, Simmentalergehakt, groenten, Napoli salami, Parmezaanse kaas en rucola | **vegetarisch te verkrijgen** 12½

Simmentaler burger 16
van huisgedraaid gehakt, rosé gebakken met chimichurri salsa, augurkenrelish, uiringen, oude brokkelkaas en frites | uit te breide met bacon of kaas +1

Kek burger 15
vegetarisch burger van kikkererwten met koolsla, blauwe kaas, aij amarillo mayonaise en frites

nagerechten

Crème brûlée 6
saffraan en witte chocolade met melkchocoladeijs en een crumble van nougatine

Ijskho 6½
ijs van De IJssalon uit Rotterdam: frambozensorbet, frambozengel, spongecake, melkchocolade ijs, witte chocoladesaus, oreo-ijs en chocolade crumble



KEUZE

Als groep maken jullie de keuze uit de groepenkaart diner, het 3-gangen Khotinsky menu, Big Taste & Dessert van de Chef of groepenkaart bistro. 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

AANTAL

De **groepenkaart** en de **bistrokaart** geldt voor:

- 12 tot 25 personen

Het **KHOTINSKY menu** geldt voor:

- maximaal 40 personen.
- bij meer dan 40 gasten hanteren wij een vast menu met uitzondering van dieetwensen en allergieën.

De **Big Taste** serveren wij voor maximaal 25 personen.

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

TIP! Is uw groep groter dan de aantallen hierboven denkt u eens aan een walking dinner (va 40 personen). Een gezellig samen zijn met diverse gerechtjes geserveerd in handzame porties, zodat deze gemakkelijk staand te eten zijn.

RESERVEREN

Reserveren kan snel en gemakkelijk via www.khotinsky.com/reserveren. Heeft u liever persoonlijk contact mailt u dan naar info@khotinsky.com of bel met 078 2040000.

Op vrijdag en zaterdag is mogelijk om te reserveren tot 17.00 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.

