

Boer10 Foodservice Winter Menu 2024

Vlees:

Koud:

- Klassieke steak tartaar met zuurdesemcrouten en little gem
- Tataki van diamanthaas met oosterse salade & sesamdressing
- Gerookte eendenborst met verse vijgen, rode port balsamico saus, shii take & grove mosterd
- Op hooi gegaarde kwartel met wortel-saffraancreme, groene asperge & vijgenchutney
- Rillete van parelhoen met zuurkoolsalade, wilde paddenstoelen en stroop van rode wijn

Warm:

- Brisket en gerookte kalfstong met pastinaak, tuinbonen en zwarte peperjus
- Op vuur gegaarde kalfswang met tortellini beenmerg, kokos afgemaakt met koriander en wortelkrokant
- 14 uur gegearde short rib met rainbow carrots, gerookte rode ui & pastinaak witte chocolade creme
- Rib- eye met truffelaardappel mille-feuille, zoete aardappelcreme, gegrilde bimi & Jus de Veau
- Roeleaux van Kip ingerold in winterse kruiden met knolselderij Veloutte

Vis:

Koud:

- Kabeljauwrouleaux met hazelnoot veloutte, kruidenolie & paarse wortel
- Sous vide gegaarde hollandse rivierkreeft met zwarte bonencreme en pickles op een blauwe maistortilla
- Ceviche van coquille met baby lime, vadouvancreme, borragie en mosterdzaad
- Pulpo met daslook beurre blanc, salsa verde en paprikacreme
- In venkel, tomaat en dragon gegaarde zeewolf met ingelegde cherrytomaat en shiftdressing van citroen beurre blanc en kruidenolie

Warm:

- Scheermessen met beurre blanc van knol, gesmoorde zeegroente en groene amandel
- Gerookte coquille met merg, hazelnoot en wintergroente
- Gekonfijte kabeljauw, wakame risotto & beurre blanc van dille
- Zeebaars met kruidenkorst, aardappelmousseline, bloedworst en sinaasappelcompote
- Langzaam gegaarde zalm met gegrilde winterse groente, hollandaise en aardappelmousseline

Vega:

Koud:

- Watermeloencarpaccio met foie gras kruidensla en venkel
- Nougat van geitenkaas met zuurdesem crouton, kruidensla & pompoen chutney
- Eekhoortjesbroodmousse met vinaigrette van paarse shiso ingemaakte kombu en aardpeer
- Knolselderij steak & creme met venkelzaadhoning glaze en gegrilde litte gem

Warm:

- Rode biet rack met snijbiet, jus van eikenhout & hazelnoot & cantharellen
- Tarte tatin van winterwortel met roomkaas en miso jus
- Tortellini van aardpeer met gerookte sjalot, zwarte knoflook en gefrituurde salie
- Wortelrisotto met geitenkaasmousse en honing karamel gezouten citroen
- Gegrilde aubergine met knolselderijcreme, groentjus en groene asperge tip

Dessert:

- Banaan karamel ganache met gepocheerde ananas en yuzucrumble
- Madeleine van sinasappel met huisgemaakte witte chocolade ijs en zwarte olijf
- Aardpeer met chocolade crumble spongecake van pistache en vanille roomijs
- Panna cotta ring met anijs/bosvruchtencompote, krokant van amandel
- Klassieke creme brulee