

Horeca Hoppen 2016

vrijdag 3 juni

Ontdek culinair Stavoren

Hop van zaak naar zaak en proef de sfeer en smaak!

Kies zelf waar u een voorgerecht, een hoofdgerecht of een nagerecht wilt eten.

3 gangen voor maar 27,50!

RESTAURANTS

1 Strandpaviljoen De Potvis

2 De Kruitmolen

3 Schots Restaurant, Stadsboerderij De Koebrug

4 Café Max

5 De Posthoorn

6 De Visserman

7 Restaurant Bistro, het Wapen van Starum

Het nummer dat voor het gerecht staat, verwijst naar het restaurant dat het gerecht serveert; de gerechten zijn te bestellen van 17.00 tot 21.00 u.

Alleen zin in voorgerechten (à € 7,50) of alleen nagerechten (à € 5,-), dat kan ook!

VOORGERECHTEN € 7,50

1 Thom Ka Kai Thaise kippensoep van malse kippendij met koriander.

1 (V) Griekse salade, gemengde groene salade met olijven feta, rode ui en huisgemaakte tzatziki dip.

2 Bruschetta met avocado en parmaham.

2 Vitello Tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus).

3 Loempia gevuld met gerookt kalkoenvlees en appel; met whiskymayo en salade.

3 Huisgerookte zalm in zeewierwrap met salade en zeewierchutney.

3 (V) Wortel-kerrie taartje met topping van rode ui chutney uit de oven; met salade.

4 (V) Camembert uit de oven met honing, tijm en een broodje.

4 Wachtsetje extra (2 broodjes met lekkere dingen).

5 Mosterdsoep met zalmsnippers.

5 Coburgerham met meloen.

6 (V) Torentje van verse Schapenkaas, van Tusken Bosk en Mar, roggebrood, tomaat en basilicum.

6 Carpaccio, van Fries Lakenvelderrund (vers gesneden), met pijnboompitten, geraspte Riperkrite en rucolapesto.

7 Franse knoflook uiensoep.

7 Garnalen kroketjes met aioli saus.

HOOFDGERECHTEN € 15,-

1 Maiskip met pestoroom, cashewnoten en Parmezaanse kaas.

1 Vangst van de dag, mooie vis, meestal een hele, heerlijk vers, zo uit de zee!!

2 Italiaanse kipfilet met pesto, tomaat en mozzarella gewikkeld in rauwe ham.

2 Ossobuco met gremolata (kalfsschenkel in een saus met tomaat en witte wijn).

3 Kabeljauwfilet met kruidenroomkaas en Noorse garnalen uit de oven.

3 Diamanthaas biefstukjes met krachtige whisky-pepersaus.

3 (V) Luchtig Schots knolselderij pannenkoekje met gebakken tijm-champignons en lichte saus van witte wijn en Vadouvan kruiden.

4 Schelvisfilet met remouladesaus.

4 (V) Mediterrane preikoekjes met knoflook koriander saus.

5 Varkenshaas medaillons met een saus van zoethout.

5 Scholfilet met kruidenkorst met een salsa van tomaat.

6 Mixed grill van kipfilet, diamanthaas van Friese Lakenvelder rund en varkenshaas, van Gaasterlands kruidenvarken, met knoflook- en cocktailsaus.

6 (V) Hartig taartje van geroosterde paprika, snijbiet en rode ui, gegratineerd met Friese geitenkaas, van de Molkerie.

7 Bistro saté. Varkenshaas saté v/d grill met pindasaus.

7 Op de huid gebakken zalmfilet met bearnaisesaus.

7 (V) Tortilla met chili groenten en een pikante saus.

NAGERECHTEN € 5,-

1 Klein kaasplankje van lokale kazen.

1 Huisgemaakte Cheesecake met bolletje sorbet ijs.

2 Friese tiramisu.

2 Limoncello panna cotta.

3 Chocolade-roomijs en huisgemaakt Whisky-karamel-roomijs met geroosterde amandelen en karamel-whisky-roomlikeur.

3 Peer, meloen en druiven met roomyoghurt, gesuikerde pannenkoekchips en saus van verse vijgen.

4 Ijs met vers fruit van het seizoen en slagroom.

4 Brownie met ijs en slagroom.

5 Creme Brulee met rabarbercompote en een bolletje peren sorbet ijs.

5 Pannacota met chocolade en munt.

6 Beerenburgparfait met Molkwarder plaatkoeke, vanille-ijs en slagroom.

6 Chocoladetaart met een saus van 'Stavers havenwater', vanille-ijs en slagroom.

7 Crêpe Suzette. Flensje met een bolletje ijs en sinaasappelsaus.

7 Banaan Royal. Verse banaan met chocoladesaus en slagroom.