



THE RECIPE COLLECTIVE

Wekelijks Workshopmenu en prijzen..

Voorgerechten

- **Carpaccio van rund:** Fijne plakjes rauwe ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola.
- **Gegratineerde mosselen:** Verse mosselen in een kruidige roomsaus, gratineerd met Gruyère kaas.
- **Salade Niçoise:** Klassieke salade met tonijn, ansjovis, olijven, eieren en haricots verts.

Hoofdgerechten

- **Tournedos Rossini:** Gegrilde tournedos met gebakken eendenlever, truffelsaus en Madeira.
- **Zeebaarsfilet:** Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een saus van witte wijn en citroen, geserveerd met seizoensgroenten.
- **Vegetarische risotto:** Romige risotto met wilde paddenstoelen, Parmezaanse kaas en verse kruiden.

Nagerechten

- **Crème brûlée:** Klassieke Franse custard met een gekarameliseerde suikerlaag.
- **Tarte Tatin:** Omgekeerde appeltaart met gekarameliseerde appels en een kruimeldeegbodem.
- **Chocolademousse:** Luchtige chocolademousse met verse frambozen en een chocoladekrul.

Vaste Prijzen

- **Workshop Voorgerecht:** € 165
- **Workshop Hoofdgerecht:** € 185
- **Workshop Nagerecht:** € 155

Wij hopen dat u een heerlijke culinaire ervaring zult hebben.