

‘ Luxury Food with friends @ home ‘

Ben je op zoek naar een verzorgd en exclusief diner met vrienden, collega's of familie? Op hun gekende en eigenzinnige wijze presenteren Sophia & Marcello hun 'Fancy Dining' concept. Tijdens het apéritief serveer je reeds 3 trendy hapjes aan je gasten. Hierna nodig je hen uit aan de mooi, gedekte tafel voor een verfijnd degustatiemenu. Dit oogt meer traditioneel maar verrast jullie toch met zijn verschillende smaken en kwalitatieve producten. Pure bistronomie in je living.

‘ 3 Trendy hapjes ‘

‘Carpaccio van coquilles St.-Jacques & ginger-lime dressing’

‘Tartaar de dorade royal, avocat, radis et menthe fraîche’

‘Canadian lobster Thermidor’

‘ Filet de sébaste au four à la crème de Moët et Chandon ’

Groenlandse roodbaarsfilet, zacht gegaard in de oven, met een lichte croûte van tuinkruiden en cottage cheese. Geserveerd met fijne zomergroentjes en een crème van bintjes en pastinaak. Afgewerkt met een champagnesaus en handgepelde Zeebrugse grijze garnalen

‘ Saltimbocca du filet mignon de veau et son jus de Marsala ‘

Geroosterd kalfshaasje opgevuld met pistachenootjes, mortadella en Taleggio. Geserveerd met shitaké, gegrilde groentjes en een kalfsjus met Marsala

‘ Tartelette au citron méringuée ‘

Artisanaal citroentaartje met een lemoncurd, afgewerkt met een Italian meringue, chococrunch en zomers fruit 'Mojito Style'

Kostprijs € 65,00 per persoon (6% BTW inclusief)