



**B\_AVOORT**

# Welkom bij Bavoort

Vanavond komen jullie genieten van ons dinerconcept als groep. Bij Bavoort serveren wij per gang meerdere kleine gerechten, in totaal serveren wij 3 gangen uit. Wij zorgen ervoor dat er ook voldoende bijgerechten op tafel staan, zodat niemand iets te kort komt. Het is het leukst om de gerechten met elkaar te delen en zo van alles een beetje te proeven.

Vraag onze collega's in de bediening naar bijpassende goede wijnen, lekkere cocktails of heerlijke bieren.

Namens het hele team, willen wij jou een fijne avond toewensen.

# Koude bereidingen

## Carpaccio ■○

Met truffel-mayonaise, rucola, zonnebloempitten en oude kaas

## Steak Tartaar ■●

Met Amsterdams ui, kappertjes, cornichons en beuken zwammen

## Rouleau van Zalm ■

Met wakame, sesam en roomkaas

## Ottolenghi's Favoriet ■○➢

Lauw-warme pompoen met feta, dadels en pecannoten

## Carpaccio van Biet ■○➢

Met burrata, wasabi mayonaise en Macademia-noten

## Baba Ghanoush ●➢

Crème van aubergine met tahini en granaatappel

## Hummus ■●➢

Huisgemaakte hummus met olijfolie, tahini, knoflook en kikkererwten

## Lepinja brood ●

Servisich brood perfect om mee te dippen

# Warme bereidingen

## Bavette Rode Boter ■○

Medium rare van de grill met onze eigen rode kruiden-boter

## Runder Katsu

Krokant gefrituurde runder sukade met knolselderij-puree en groene kruiden-olie

## Chicken Sateh

Spiesjes kipsaté met zoet-zuur van komkommer en Indonesische pindasaus

## Zeebaars ■

Gegrilde zeebaars met knolselderij-puree, botersaus en groene kruiden-olie

## Denise's Delight ■○➢

Knolselderij-puree met gefrituurde oesterzwammen en rode port-saus

## Tarte Tatin Witlove ○➢

Klassieke Tarte Tatin met gekarameliseerde rode witlof, pecan-noten en gorgonzola

## Geroosterde Bospeen ■○➢

Met feta, honing en pistache-noten

## Zoete aardappelfriet ■●

Met truffel-mayonaise

## Salade ■●

Frisse sla, komkommer, tomaatjes en zonnebloempitten

# Desserts

## Chocolade Mousse □

Van witte chocolade met crumble en pistache-kletskep

## Pavlova □

Merengue met slagroom en rood fruit