KOKS OP KOLEN

KOKS
BINNEN & BUITEN GENIETEN

WWW.KOKSGEMERT.NL

6-GANGEN DINER

Stiekem zijn we best wel trots op ons nieuwe KOKS arrangement. Want koken op kolen = koken met kennis...Het is een vak apart om heerlijke grillcomibnaties te maken met vlees, vis, groente en fruit. Deze te voorzien van de perfecte garing en die bijzondere, rokerige smaak, maar dat komt in ons 6-gangen diner perfect tot zijn recht. Een heerlijke avond met mooie gerechten, van een ander culinair niveau dan waar je bij een typische BBQ aan denkt.

VOORGERECHT

BRUCHETTA
Bruschetta met pulled salmon, mierikswortel en frisse koolsalade én bruschetta met pulled pork, bbq saus en een frisse koolsalade.

TUSSENGERECHTEN

BUIKSPEK
Langzaam gegaarde buikspek met diverse bereidingen van appel, landcress en crumble van hazelnoot.

SPOOM

SPOOM VAN CAVA
Een verfrissend shotje van cava, mango en chilipeper.

HOOFDGERECHTEN

GARNALEN & ZEEBAARS
Gebakken zeebaars van de vuurplaat en gegrilde garnalen van The Bastard, met ceviche dressing, geserveerd met diverse garnituren.

BAVETTE
Een bavette van The Bastard met appelstroop jus en crumble van gerookte amandel.

NAGERECHT

GEGRILDE ANANAS
Gemarineerde ananas, gekarameliseerd op The Bastard, geserveerd met yoghurt, rood fruit en witte chocolade.