



**André Rieu**

5 januari 2019

## MENU

### Member Lounge

Voor

#### **Limburgs groentetuintje**

met een kruim van roggebrood en een dressing met appelstroop

*Vegetable garden from Limburg  
with a crumb of rye bread and dressing with apple syrup*

Tussen

#### **Mosterdsoep**

en een crouton met balkenbrij

*Mustard soup  
and a crouton with 'balkenbrij'*

Hoofd

#### **Flanksteak**

met een jus van zuurvlees, uientartelette, wilde wortel en gepofte biet

*Flank steak  
with a gravy of beef stew, onion tartelette, wild carrot and puffed beet*

Na

#### **Schuimvlaai**

van kruisbessen, vanille schuim en blokjes champagnegelei

*Foam pie  
Gooseberries, vanilla foam and cubes of champagne jelly*



## Member Lounge

### MENU

Voor

#### **Zalm**

gemarineerd met miso yuzu, geglaceerde prei, edamame, bundelzwammetjes, sojastroop en pastinaakpuree

*Salmon*

*marinated with miso yuzu, glazed leeks, edamame, bundle mushrooms, soy syrup and parsnip puree*

Hoofd

#### **Rundersukade**

rosé gegaard met zoete aardappel rösti, baby paksoi, uitgebakken chorizo en haricot verts

*Beef shoulder steak*

*Rosé cooked, sweet potato rösti, baby bok choy, fried chorizo and haricot verts*

Na

#### **Chocolate cheesecake**

met sneeuw van olijfolie, gel van mango en passievruchten balletjes

*Chocolate cheesecake*

*with snow of olive oil, gel of mango and passion fruit balls*

**Ilse DeLange**

2 februari 2019



## Member Lounge

### MENU

Voor

#### **Pannacotta van geitenkaas**

met een kruim van droge worst, mini groenten en krentewegge croutons

*Pannacotta from goat's cheese*

*with a crumble of dry sausage, mini vegetables and krentewegge croutons*

Hoofd

#### **Iberico secreto**

zacht gegaard met gegrilde venkel, shiitake, aardappeltaartje en een jus met salie

*Iberico secreto*

*gently cooked, grilled fennel, shiitake, potato pie and a gravy with sage*

Na

#### **Sun & Shadow dessert**

ananasgelei met drop crème, gekonfijte ananas en passievrucht

*Sun & Shadow dessert*

*pineapple jelly with drop cream, candied pineapple and passion fruit*



# Ladies of Soul

15 en 16 februari 2019

## MENU

### Member Lounge

Voor

#### **Caesar salad**

met cajun style chicken, gegrilde little gem, kwarteleitjes en een Parmezaan kletskep

*Caesar salad*

*met cajun style chicken, grilled little gem, quail egg and a Parmesan cracker*

Tussen

#### **Mac & cheese**

de winter editie met bloemkool, pompoen en spruitjes

*Mac & cheese*

*the winter edition with cauliflower, pumpkin and sprouts*

Hoofd

#### **Jambalaya**

met dips, broodjes, rijst, salade, mango chutney en amandelen

*Jambalaya*

*with dips, bread, rice, salad, mango chutney, almonds*

Na

#### **Banana pudding**

crème van banaan met luchtige vanille saus, chocolade cake, crumble en gekarameliseerde banaan

*Banana pudding*

*banana cream with a vanilla sauce, chocolate cake, crumble and caramelized banana*



## Member Lounge

### MENU

Voor

#### **I ordered sushi from Japan**

Californian roll, tonijn maki, komkommer en avocado, ingelegde gember, wasabi en sojasaus

*I ordered sushi from Japan*

*California roll, tuna maki, cucumber and avocado, pickled ginger, wasabi and soy sauce*

Hoofd

#### **Flanksteak**

met rösti van zoete aardappel, paksoi en haricot verts

*Flank steak*

*with rösti of sweet potato, paksoi and haricot verts*

Na

#### **Dessert shots**

chocolademousse met Malibuschuim, koffie milkshake met warme whisky wolken en vanille pannacotta met gelei van likeur 43 en chocokruim

*Shots*

*chocolate mousse with a cream from Malibu, coffee milkshake with warm whiskey clouds and vanilla pannacotta with jelly of liqueur 43 and choco crumble*