

TRADITIONELE HIGH TEA

Combinatie van Engelse en Nederlandse Patisserie.

Wellicht heeft u wel eens in één van Londen's of New York's vermaarde grote hotels als The Ritz, Plaza Hotel, Browns' of bij Fortnum & Mason van een klassieke Engelse 'Tea' genoten. Het is eigenlijk een gemiste kans dat deze oude Engelse gewoonte nooit echt tot onze contreien is doorgedrongen. Daarom vinden wij het een goed idee om onze gasten een Brits-Nederlandse variant aan te bieden.

Sandwiches, volgens klassiek recept en flinterdun

- Gerookte zalm met dille crème
- In koriander gemarineerd kalfsvlees (Kalfspastrami)
- Komkommersalade met geitenkaas
- Eiersalade met tuinkers
- Serranoham met notenboter

Warme items, geserveerd aan tafel

- Quiche
- Garnalenkroketje

Patisserie, volledig in eigen keuken bereid

- Muffins
- Scones, geserveerd met marmelades en clotted cream
- Friandises
- Amandelkrullen
- Sachertaart
- Bavaroise petit fours
- Gingersnaps, gevuld met geparfumeerde slagroom
- Trifle; klassiek dessert van cake, sherry, custard en fruit
- Dundee Cake; 18e eeuwse cake met geconfijte sinaasappelschil en amandelen

Tea, speciaal voor u geselecteerde theesoorten:

Verveine – Formosa, Darjeeling Singbulli – Imperial d'Or – China, Finest Earl Grey, Ceylan, Tilleul
Menthe, Tisane du berger, Jasmin & Rooibos.

De prijs voor de High Tea bedraagt € 35,00 p.p., inclusief een glas Méthode Traditionnelle. De prijs voor kinderen 4 tot 12 jaar bedraagt € 17,50. Kinderen tot en met 4 jaar zijn gratis.

Voor besloten gezelschappen vanaf 15 personen bent u niet gebonden aan een vaste dag. Als u met minder dan 15 personen gebruik wilt maken van de High Tea, berekenen wij 15 personen door. De prijs van de High Tea is exclusief eventuele zaalhuur en extra dranken buiten de thee.