



DIGNITA

EVENEMENTEN MENU 2021

ZOMER MENU

---

## HET BEDRIJF

Dignita is een *all day brunch* restaurant in Amsterdam. Wij zijn een sociale onderneming: 100% van de opbrengsten van de restaurants gaan naar onze stichting Not For Sale. Deze stichting geeft horecatrainingen aan een kwetsbare doelgroep.

## HET MENU

We creëren prachtige gerechten vanuit onze eigen keuken. We bereiden de diners voor in onze voorbereidingskeuken in de Spaarndammerstraat en maken de 3-, 4-, of 5-gangen diners af in het restaurant van uw evenement.

## HOE HET WERKT

U kiest:

- één\* voorgerecht voor uw groep, u kunt kiezen uit een gedeeld voorgerecht of uitgeserveerd per persoon
- één\* hoofdgerecht voor uw groep, dit wordt individueel uitgeserveerd met gedeelde bijgerechten die wij al voor u hebben uitgekozen.
- één\* dessert voor de groep.

\*groepen met meer dan 30 gasten kunnen meer dan één gerecht kiezen per gang.



# VOORGERECHTEN

KIES ER ÉÉN - INDIVIDUEEL UITGESERVEERD OF GEDEELD

## BURRATA DI BUFFALA (V)

Burrata di buffala geserveerd met gegrilde watermeloen, geurige lavendel & korianderolie en tuinkers

## OESTERZWAM WONTONS (V)

Knapperige wontons van Sichuan-oesterzwammen, geserveerd op een bouillon van congee, met ingelegde daikon, Aziatische groenten en een pittige pindaolie

## GEROOKTE PALING

Gerookte paling geserveerd met knapperig roggebrood, zwarte bes & karnemelk dressing en een frisse kruidensalade

## EENDENLEVERPATE

Romige eendenleverpastei op geroosterde brioche, gekruide pruimenchutney en gemalen hazelnoten



# HOOFDGERECHTEN

KIES ER ÉÉN - INDIVIDUEEL UITGESERVEERD

## BLACK ANGUS BAVETTE

Black Angus bavette, gegrild en rose geserveerd met zoete uienblaadjes, gestoofde dashi shiitake paddenstoelen en een miso bearnaise

## KINGFISH FILET

Zeeuwse yellowtail kingfish filet, gegrild & geserveerd met een romige saffraan rouille, gesmoorde plakjes venkel, geroosterde heirloom tomaten & zachte kruiden

## GROENE ASPERGES RISOTTO

Glutenvrije groene asperge risotto met een zachte erwtencrème, knapperige boekweit en saladeerwtjes

## BIJGERECHTEN

---

Sumak gekruide komkommer en bloemkool fattoush met gebakken Libanees broodchips en citroen & verveine vinaigrette

Trio van kool geserveerd met zoete gekarameliseerde venkelknol, jeneverbes en maldonzout

Gekonfijte gemalen & geroosterde Agria-aardappelen met gerookt Zeeuwsche zout

# DESSERTS

KIES ER ÉÉN - INDIVIDUEEL UITGESERVEERD OF GEDEELD

## ZOMER PAVLOVA

Elegante zomer pavlova geserveerd met verse aardbeien, vanille served with fresh strawberries, vanille room & verveine

## PETIT FOUR SELECTIE

Chef's keuze van de lekkerste zoetigheden op een plank

## DIGNITA CHOCOLADE INDULGENCE GATEAU

Een droom dessert voor een chocolade liefhebber!

## KAASPLANK

Nederlandse kaasplank met 4 kazen: Noord Hollandse Messeklever, Tynjetaler, Boer'n trots honing korst geitenkaas & Bastiaansen blauw





# PRIJZEN EN ANDERE OPTIES

prijzen per persoon

**3 GANGEN DINER**

€ 43,50

**4 GANGEN DINER**

€ 53,50

EXTRA VOOR- OF HOOFDGERECHT

**EXTRA GANG KAASPLANK**

€ 7,50

**TOEVOEGEN: SOEP**

€ 5

**SOEP + HOOFDGERECHT**

€ 27,50

**HOOFDGERECHT + DESSERT**

€ 27,50

**CAKE BUFFET**

€ 7,50

**MEER OPTIES MOGELIJK IN  
OVERLEG**