

Speciaal Diner voor de Feestdagen

Kom tijdens de donkere dagen op de geWoonboot genieten van een bijzonder privé diner. Dit unieke Japanse diner is de perfecte afsluiting van het jaar.

Sinds vorig najaar bieden we op de geWoonboot met veel succes een bijzonder Japans diner aan. Zo eet je nergens anders in Amsterdam!

Het diner wordt verzorgd door chefkok Merel Launspach, van “Het Andere Restaurant”. Deze Nederlandse chef raakte tijdens haar reis door Japan zo geboeid door de sociale wijze waarop de Japanners samen dineren, dat ze kooklessen nam en de basis van de taal leerde spreken om de achterliggende filosofieën van de Japanse keuken te doorgronden. Je begint de avond met sake en appetizers, zoals gyoza met rivierkreeftjes en shii-take. De gerechten worden geserveerd op Japans porselein, je leert hoe je volgens Japanse wijze zorgdraagt voor je tafelgenoten en proeft smaken die je meenemen naar het land van de rijzende zon.

GEWOONBOOT



Menu

Voor

Tsukune (kruidige japanse gehaktballetjes op een spiesje)

Gyoza (Japanse 'ravioli' gevuld met garnaal en winterpostelein, met een sausje van sesamololie, shoyu, nanami togarashi (pepers), mirin en kome-su (azijn). Kan met stokjes gegeten worden van een klein bordje, maar ook met een dessertvorkje voor mensen die minder graag met de 'o-hashii' eten)

Voorgerecht

Salade lotuswortel met daikon (bij ons bekend als retich), wortel en een dressing met japanse mosterd, ingekookte mirin (rijstwijn), yuzu (japanse soort citrus).

Hoofdgerecht

Yakitori (yaki = gebakken, op de grill) van in miso en shoyu gemarineerd parelhoen

Saba (gebakken verse makreel met een saus van sake, honing, appelazijn en limoen)

Shiitake no dofu (in panko gepaneerde zijdetofu met gebakken shiitake (dat zijn paddestoelen), enoki (kleine hele fijne paddelstoeltjes) en gepocheerde zoete aardappel)

Groentegerechten

Aubergine met sjalotjes en Japanse togarashi peper

Ingemaakte komkommer met wakame (zeewier)

Gestoomde gobó (kliswortel, van hollandse grond!)

Gegrilde bosuitjes

Gepickelde bleekselderij in gember, mirin en rijstazijn Ingemaakte gember; 'gari'

Umeboshi (ingelegde Japanse pruimen)

Japanse rijst

Zoals gebruikelijk bij een japanse maaltijd komen alle gerechtjes tegelijk op tafel, op mooie schaaltes. Dat is een hele leuke en sociale manier van dineren, want je eet in kleine porties en serveert niet alleen jezelf, maar ook de tafelgenoten om je heen.

Dessert

Zelfgemaakt sesamgemberijs met kakifruit

Sake Arrangement

Dit bijzondere arrangement met maakt de avond compleet | Biologische sake via Japanse importeur | Droog en vol van smaak | Geserveerd in Japans keramiek | Speciale uitleg van het Sake-ritueel door de kok |



Prijzen: €49,25 p.p. Inclusief sake arrangement | ex BTW (op het menu komt 6% op het eten & 21% op de wijnen) | Minimum 10 personen voor diners op locatie | exclusief locatiekosten en service en bediening aan tafel | Exclusief dranken

Voor meer informatie of een offerte op maat:

info@gewoonboot.nl | www.gewoonboot.nl | NDSM-plein 104 | 1033 WB Amsterdam | Tel: 020-3200280