

HIGH TEA

WELKOM BIJ THE PARK - INSPIRED BY ERIK VAN LOO

Twee Michelin sterrenchef Erik van Loo is patron en SVH meesterkok van restaurant Parkheuvel te Rotterdam. Erik's eigenzinnige culinaire visie sluit perfect aan bij de filosofie van The Park's chef Richard de Vries. Samen creëren zij hoogstaande gerechten te herkennen aan kwaliteit en eenvoud gecombineerd met een speelse twist.

GENIET!

Dubbel getrokken runderbouillon met fijne groente en groene kruiden,
krokante kaasstengel

Bruin brasserie brood met tonijnsalade, gerookte zalm,
komkommer, kappertjes, wasabi

Mini bruin bolletje met eiersalade, gefrituurde kappertjes

Focaccia met avocado en gerookte kip

Mini quiche (2 soorten pp)

Kroket van garnalen met Romeinse sla en kreeften mayonaise (boter glaasje)

Scone met gezoete citroen crème fraîche en marmelades

Donut

Macarons

Chocolade muffin

Danish pastry cranberry twister

Frutta blokjes

Nougat

Warme amandel madeleines

Bonbons