

ANTWERPEN · GROTE MARKT 1

FOODBOOK

een culinair gastenboek van 't Schoon Verdiep



't Schoon Verdiep

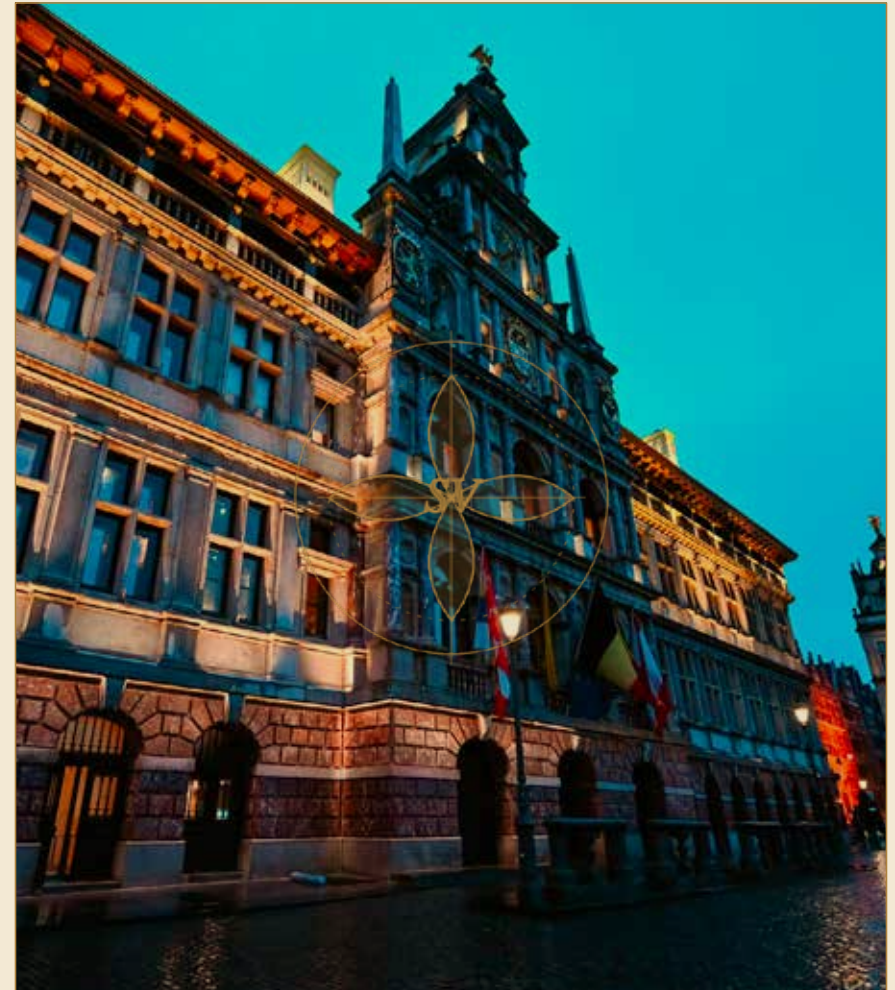
CAPITULUM I - WELKOM

Pracht en praal aan tafel

Monumentaal, plechtstatig en verrassend veelzijdig: zo beschrijft men 't Schoon Verdiep van het Antwerps stadhuis. Dit 16de-eeuwse gebouw barst uit haar voegen van sociale betekenis, historische rijkdom en culturele bravoure en u kunt er voortaan ook aan tafel van genieten.

In dit foodbook nemen wij u graag mee doorheen onze culinaire menukaart. Zes uitgewerkte menu's, elk met een eigen verhaal en sfeer, en telkens aangevuld met fingerfoods en luxe amuses om uw evenement te vervolmaken.

Of u nu kiest voor een receptie in de Leysaal, een diner in de Trouwzaal of een walking dinner doorheen de Wandelzaal: wij stellen samen met u de smaak van uw evenement samen, van pril idee tot het laatste glas.



DE MENU'S

I	<i>Discover Antwerp</i>	<i>Een ode aan 't Stad</i>	IV
II	<i>Oude Meesters</i>	<i>Hommage aan de groten</i>	VI
III	<i>Glitter & Glamour</i>	<i>Voor de feestelijke avond</i>	VIII
IV	<i>Belgian Classics Restyled</i>	<i>Vertrouwde smaken, opnieuw gedacht</i>	X
V	<i>Smokey Goodness</i>	<i>Gerookt, gerild, gelaagd</i>	XII
VI	<i>Garden Lovers</i>	<i>Vegetarisch, met karakter</i>	XIV

DISCOVER ANTWERP

I

VOORGERECHT

Haven van Antwerpen - Golden age

Goudbord gevuld met gerookte paling · panna cotta · gelakt en gerookte paling · eetbaar bladgoud · yuzu gel · retro pot cavi'art · gouden panko · ras-el-hanout crumble · goudsbloem · takje erwtenters.

TUSSENGERECHT

Mode - De Antwerpse Zes

Romige tartaar van filet d'Anvers · bieslook · zure room · zwarte knoflook · afgewerkt met 6 verschillende krokante laagjes en kleurrijk schuim: rode biet · zwarte look · wortel · dragon · zure room · pastinaak.

HOOFDGERECHT

Peter Paul Rubens - Briljant & Verrasend

Gebakken kwartelfilets · sprenkels van hollandaise geparfumeerd met triple d'Anvers · koolrolletje met truffel · crème van champignons met truffel · kroketje van gekonfijte kwartelpootjes · aardappelgratin.

DESSERT

Diamonds are a girl's best friend

Chocolade diamant · cirkel van romige yoghurt · gel van passievrucht · crumble van hazelnoot en speculoos · rasp van witte chocolade · takjes honingcress.

◆ OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD ◆

FINGERFOOD I

Antwerps Handje

Kopje met worst · gel van appel · crumble van Antwerps handje.

FINGERFOOD II

Kathedraal

Een rechtopstaande krokante koker met tartaar van filet d'Anvers · gerookt scamorza espuma · tomatencrumble · ganzenlever · beuling · cup · appel-kaneel gel · apple-blossom.

LUXE AMUSE I

De Schelde

Panna cotta van groene kruiden en zeekraal · gerookte paling · zure room · zeebessen · cavi'art.

LUXE AMUSE II

De Koninck

Gebakken en gelakte zwezerik · venkel · krokante hazelnoot · De Koninck sabayon.



OUDE MEESTERS

II

VOORGERECHT

Noma — René Redzepi: The Hen and the Egg

Tarwe · verse noordzeekrab · spiegelei van kwartel · spinazie · duin-asperge · dressing van groene kruiden · espuma van krab en maïs · verse zilte kruiden en bloemen.

TUSSENGERECHT

The Fat Duck — Heston Blumenthal: Mad Hatter's Tea Party

Huisgemaakt gouden bouillonblokje van shiitake en ossenstaart · dubbelwandig glas met tartaar van shiitake en truffelolie · lichte bouillon van ossenstaart opgegoten door de obers · driehoekige toast met merg · crème van knolselder · Lardo di Colonnata · praline van cacaoboter, knolselder en truffel.

HOOFDGERECHT

L'Atelier De Robuchon — Joel Robuchon: La caille et foie

Typische Robuchon-puree · kwartel gepocheerd in kippenbouillon en gelakt met soja en honing · crème van foie · gel van zwarte look en soja · taartje van verschillende soorten biet · fond met soja · pea cress · apple blossom.

DESSERT

El Bulli — Ferran Andria: Sferificatie & Foam

Panna cotta van amandelmelk · ijskoude pastille van tomatenwater met oregano · geschaafde rauwe amandel · spongecake van amandel · kaviaar van duindoornbes · foam van gerookte oregano
optie: droogijs.

◆ OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD ◆

FINGERFOOD I

L'Arpège — Alain Passard: Chaud-froid d'œuf

Chaud-Froid d'œuf · ei · geslagen room · sawarak · limoen · maple syrup · gelei van paling.

FINGERFOOD II

Eleven Madison Park — Daniel Humm

Daniel Humm · eetbare cup · eend · pruim · rettich · paarse shiso.

LUXE AMUSE I

Oud Sluis — Sergio Herman

Zeeuwse oesters · gegrilde jonge prei · masala · chips van coquille · zeesla met sesam · zeebesjes · Buddha's hand.

LUXE AMUSE II

Bocuse — Paul Bocuse: Soupe VGE en croûte

Foie gras · truffel · bouillon · matignon · bladerdeeg.



GLITTER & GLAMOUR

III

VOORGERECHT

Smokey Coquille

Carpaccio coquille · mousse van bloemkool · gemarineerde bloemkoolrasp met oosterse tint · zeekraal · erwtencress · algenchips · algenkaviaar.

TUSSENGERECHT

Time for shots!

Fregola sarda met tartaar van venkel, rode biet, appel en courgette · gerookte eend · crème van rode biet · zure room · hazelnoot · kroepoek van saffraan · paarse shiso · shooter van venkel, rode biet, appelsap · schuim van yuzu.

HOOFDGERECHT

Sparkles / Sparkles / Sparkles

Gegrilde parelhoenfilet · gratin van aardappel met gepofte gerst · crème van erwten · edamameboontjes · groene asperge · gegrilde eringii-champignon · hippoleaves · fond met steranijs.

DESSERT

Mirror, mirros on the wall

Brownie van chocolade · textuur van witte chocolade · aardbei · framboos · gel van passievrucht · quenelles van yoghurt · crumble van boterkoekjes · pop candy · eetbaar bloemetje.

OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD

FINGERFOOD I

VIP

Eetbare cup · espuma van aardappel · zure room · cavi'art · algenpoeder.

FINGERFOOD II

Party Snacks

Kroketje van zwezerik · dip van zoete aardappel met chili · pompoenpit.

LUXE AMUSE I

Cosmopolitan

V-glaasje · tartaar van tomaat · heldere gelei van garnaal en tomaat · handgepelde garniaaltjes · schuim van citroengras · crumble van mediterrane handgepelde garniaaltjes.

LUXE AMUSE II

Oyster & Champagne

Gillardeau oester · sabayon van champagne · gegratineerd · waterkers-olie · masago.



BELGIAN CLASSICS RESTYLED

IV

VOORGERECHT

Steak Tartaar

*Verse tartaar · mayo van dragon · kwartelei · chips van pastinaak
verse tuinkruiden · mosterdzaad.*

TUSSENGERECHT

Tomaar Crevette

*Panna cotta van bisque · grijze garnaaftjes · gepofte kerststomaat · gemarineerde
groene tomaat · zure room · gel van bloody mary · waterkers · gepofte quinoa
(optie: shooter van bloody mary).*

HOOFDGERECHT

Vidée

*Rollade van parelhoen met farce van tartufata · gratin van aardappel · crème van
waterkers · gebakken eryngii in kalfsfond · hollandaisesaus · krokantje van
bladerdeeg.*

DESSERT

Dame Blanche

*Quenelle van tonkaboon en vanille · brownie van pure chocolade · crumble van
sigarenkoekjes · stengels van witte chocolade · crème van gezouten karamel.*

◆ OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD ◆

FINGERFOOD I

Witloof

*Gegrild miniwitloof · crème van ham · crumble
van oude kaas.*

FINGERFOOD II

Ballekes in tomatensaus

*Gehaktballetje gepaneerd met crumble van
tomaat · dip van selder en mierikswortel.*

LUXE AMUSE I

Asperges

*Slaatje van witte asperges · geraspt ei · gerookte
forel · dressing van gerookte boter en karnemelk ·
goudbloem.*

LUXE AMUSE II

Konijn met pruimen

*Gegrilde konijnfilet · gel van pruimen · crumble
van hazelnoot · paarse shiso.*

klassiek, herdacht ^X



SMOKEY GOODNESS

V

VOORGERECHT

Black Tiger Gamba

Huisbereide fijne aardappelsalade · zeekraal · groene asperge · crème van piquillo en ras-el-hanout · gegrilde Black Tiger Gamba · krokantje van gerookte paprika.

TUSSENGERECHT

Gerookte eend

Op de green egg gerookte eend · fregola sarda met appel en rode biet · pijnboompitjes · crème van geitenkaas en zure room · hippo leaves.

HOOFDGERECHT

Varkenshaasje in hooi

Varkenshaasje, gepekeld en licht gerookt in hooi · halve baby-paprika gevuld met crème van gegrilde aubergine · halve gegrilde mini courgette · crumble van ui · gepofte kerstomaatjes · jagersaus met smokey accent.

DESSERT

Gemarineerde ananas

In rum en kruiden gemarineerde en gegrilde ananas · panna cotta van hangop · spongecake van pistache · gel van rood fruit en marinade van ananas · crumble van granola · honey cress.

◆ OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD ◆

FINGERFOOD I

Gerookte forel

Kroepoek van inktvisinkt · op de green egg gerookte forel · mierikswortel-zure room · foreleitjes · eetbaar bloemetje.

FINGERFOOD II

Buikspek

Lolly van buikspek · lakage met hoisin en 5 spices · popcorn van buikspek · lente-ui.

LUXE AMUSE I

Wagyu

Tataki van bavette van wagyu · gegrild op de bbq · fried noedels · crème van pompoen · crumble van macadamia.

LUXE AMUSE II

Coquille

Coquille in de schelp · tartaar van girollen · beenmerg · crème van look · waterkers.



GARDEN LOVERS

VI

VOORGERECHT

Eekhoorntjesbrood

Fregola sarda · courgette · appel · gember-sesamolie · miso-yuzu · gebakken eekhoorntjesbrood · crème van cashew · chips van pastinaak · takje Thaise basilicum.

TUSSENGERECHT

Rode biet

Tartaar van gerookte rode biet · pistache-olie · amandelnoten · gemarineerde beukenzwammetjes · crème van umeboshi · espuma van burrata · eetbaar bloemetje.

HOOFDGERECHT

Groene asperge

Gegrilde groene asperge · edamame boontjes · crème van erwt en vanille · gratin van aardappel · gebakken kwarteleitje · saus op basis van truffel · takje pie cress.

DESSERT

Cheesecake

Cheesecake met witte chocolade · traag gegaarde rabarber in witte thee · gefrituurde glasnoedels · gel van bloedappelsien.

◆ OPTIONEEL · AMUSES & FINGERFOOD ◆

FINGERFOOD I

Wortel

Cup met crème van wortel en olijfolie · snijbonen · kokos · crumble van pecan · getoaste boter.

FINGERFOOD II

Aardpeer

Aardpeersoepje · selderijolie · smokey tempura van trompette de l'amour.

LUXE AMUSE I

Geitenkaas

Gegrilde gele courgette · geitenkaas · brunoise van nashipeer · kroepoek van saffraan.

LUXE AMUSE II

Truffel

Pasta van koolrabi · parmezaanschuim · verse truffel.



MENU OP MAAT?

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren.

***Met meer dan 15 jaar ervaring** bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit met een verhaal voor zowel zakelijke als private events.*

Smaakvol én verantwoord

Een hoogwaardige keuken begint bij de basis: respect voor het product, voor het seizoen en voor de mensen die het kweken.

Daarom hechten wij het grootste belang aan een ecologisch verantwoorde aanpak van uw evenement en aan een vormgeving die uw gasten verwent zonder de aarde te belasten.

Onze keukenbrigade kookt seizoensgebonden, lokaal en met respect voor dier en omgeving. Eenmaligheid laten we over aan het moment zelf: het servies, het bestek en de afwerking, daar blijven we trouw aan.

- I. *Wij willen voedselverspilling tegengaan en stellen daarom liever geen buffetformules voor.*
- II. *Wij gebruiken enkel seizoensgebonden producten die lokaal verkrijgbaar zijn.*
- III. *Wij verwerken geen industrieel gekweekte dieren of bedreigde diersoorten.*
- IV. *Wij gebruiken geen wegwerpmaterialen - borden, bestek of plastic voor éénmaliggebruik vindt u bij ons niet terug.*





TOT SLOT

*Een onvergetelijke
indruk maken
op uw gasten?*

*Neem dan gerust contact met ons op. Wij denken graag met u mee,
van de keuze van uw zaal tot de laatste plooi van uw servet.*

LOCATIE

*'t Schoon Verdiep
Grote Markt 1- 2000 Antwerpen*

E-MAIL

schoonverdiep@venue.gallery

EVENTMANAGER

*Sander Heyns
+32 497 57 25 69*