



WHISKY DINER

Zaterdag 12 maart verzorgen whiskyspecialist Jan Beek en onze chef Beene de Leeuw voor U een bijzondere proeverij met verfijnde smaakcombinaties van mooie single malt whisky's en pure, eerlijke gerechten.

Jan Beek, zelf gepassioneerd whiskyliefhebber, neemt u mee in de wereld van goede whisky en het proeven ervan. Jan Beek is bekend van proeverijen, festivals en masterclasses in kwaliteits gedistilleerd door heel Nederland. Hij werkt bij exclusieve groothandel/importeur Van Wees en is mede verantwoordelijk voor The Ultimate bottelingen.

Menu

Tartaar van gerookte zalm
met een eidooiercrème en basilicumolie

Marbré terrine van kalfsmuis en eendenlever
met appelcompôte en appelstroop

Zacht gegaarde rouleaux van Fryske biologische kip,
gevuld met vijgen, noten en dadels en een saus van dragon

Mousse van karnemelk met honingparfait
en gekarameliseerde walnoten



zaterdag 12 maart

aanvang 18.30 u

prijs voor vier gangen diner en vijf whisky's € 50,00
in combinatie met overnachting en ontbijt € 75,00

reserveren via (0514) 581250 of info@hoteljans.nl
Hotel Restaurant Jans, Mientwei 1, 8572 WB Rijs, Friesland-Gaasterland