

CULINAIRE WERELDREIS

Wereldreiziger Máximo Mofongo verzamelde voor ons de lekkerste ingrediënten, specerijen en recepten van over de hele wereld. Vervolgens zijn wij de keuken ingedoken om onze eigen culinaire wereldreis te creëren. Wij nemen jullie graag mee op deze reis en middels 7 gerechtjes doen wij samen allerlei bijzondere continenten aan. Proef en ervaar onze bijzondere gerechten met een Mofongo-twist!

Dit menu bevat zowel vlees, vis als vegetarische items en kent een wisselende invulling. Bij het bereiden van de gerechten houden wij uiteraard rekening met allergieën of intoleranties, deze ontvangen wij graag een aantal dagen in het vooruit zodat wij de juiste maatregelen kunnen treffen en jullie onbezorgd kunnen genieten tijdens jullie bezoek. De gerechten op dit menu worden per gang aan tafel of in de hand uitgeserveerd.

Deze reis is te boeken van 8 tot en met 100 personen en ideaal te combineren met een 3-uur onbeperkt drankarrangement. Hieronder vallen bijvoorbeeld Hertog Jan 25cl, frisdranken en mooie huiswijnen.

In onze keuken werken wij graag met verse (seizoens)producten en daarom kan het zijn dat de daadwerkelijke invulling licht af kan wijken van onderstaande menu's:

World traveler Máximo Mofongo gathered the finest ingredients, spices, and recipes from around the world for us. We then delved into the kitchen to create our own culinary journey. We would love to take you along on this adventure, experiencing various extraordinary continents through 7 delectable dishes. Taste and savor our unique dishes with a Mofongo twist!

This menu includes options with meat, fish, and vegetarian items, and it varies periodically. When preparing the dishes, we take allergies and intolerances into account. Please inform us a few days in advance so that we can take the necessary precautions, ensuring you can enjoy your visit worry-free. The dishes on this menu are served per course at the table or in hand.

This journey can be booked for groups of 8 to 100 people and pairs perfectly with a 3-hour unlimited beverage package. This package includes options such as Hertog Jan 25cl, soft drinks, and fine house wines.

In our kitchen, we prefer to work with fresh (seasonal) ingredients, so the actual composition of the dishes may slightly deviate from the menus below:

Vlees / Vis / Vega(n)

Charcuterie, kazen met chutneys en brood.
Charcuterie, cheeses with chutneys, and bread.

Spicy cauliflower, geroosterde bloemkool met gochujan.
Spicy cauliflower, roasted cauliflower with gochujan.

Knolselderij met beurre blanc, pompoenpitten en bieslook.
Celery root with beurre blanc, pumpkin seeds, and chives.

Empanadilla met Kerrie masala salsa, koriander en limoen.
Empanadilla with Curry Masala salsa, cilantro, and lime.

Tiradito van zalm met passievrucht marinade, tomaat, avocado en gember-likeur.
Salmon tiradito with passion fruit marinade, tomato, avocado, and ginger liqueur.

Guo Bao Bun met buikspek met Aziatische lak, kimchi en ingelegde groenten.
Guo Bao Bun with pork belly and Asian glaze, kimchi, and pickled vegetables.

Mochi van mango, passievrucht en limoen
Mochi with mango, passion fruit, and lime.

p.p.: €39.50

Uiteraard is er maatwerk bespreekbaar, voor vragen of het maken van een reservering kunt u mailen naar info@mofongo.nl

Customization is possible, and for inquiries or to make a reservation, please email info@mofongo.nl.

Mr. Mofongo werkt volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca, deze kunt u nalezen op www.khn.nl/uvh-nl