CULINAIR AMSTERDAM

Fusina Verloop, een 56-jarige ondernemer, startte 3 jaar geleden met het koken van haar specialiteit van de Nederlandse keuken voor toeristen in haar Amsterdamse appartement. Er zijn niet veel restaurants in Amsterdam die authentieke Nederlandse gerechten serveren en ook zijn Nederlandse wijnen (nog) niet erg bekend. Naast Nederlandse lunches, kookt Fusina samen met haar gasten diners, organiseert ze foodtours langs haar favoriete buurtwinkels en geeft ze Nederlandse wijn- en kaasproeverijen.

Voor de gasten van Banks Mansion heeft Fusina een speciaal lunch of diner menu samengesteld:

NEDERLANDSE KEUKEN LUNCH OF DINER

STARTER
Proeverij van verschillende Nederlandse en lokale kazen met rinse appelstroop

HOOFDGERECHT
Vlees: Runderstoof
Vis: Noordzee kabeljauw
Vegetarisch: Zachte geitenkaas quiche
geserveerd met aardappel-knolselderij puree en een groene seizoensalade

NAGERECHT
Appel pannenkoeken
(eventueel zelfbereid, gebakken & geflipt)

Nederlandse witte wijn, auxerrois van Hoeve Nekum, rode wijn, bier, sap en/of water

CARRÉ
THEATER CARRÉ