





DINER

CONCERTMENU





Duurzaam en vegetarisch concertmenu voor een culinaire en snelle ervaring voorafgaand aan uw concert bij TivoliVredenburg of als bijdrage aan een betere wereld.

| | |
|-----------------|--------------|
| 2 gangen | 28.50 |
| 3 gangen | 38.00 |





VOORGERECHTEN

| | |
|--|--------------|
| Gemarineerde meloen  | 12.50 |
| BBQ tempeh, vegan roomkaas, salie, basilicum | |
| Geblakerde prei  | 12.50 |
| chacalaca saus, witte bonen, amandel | |
| Knolselderij soep  | 9.50 |
| limoenblad, kokos, chili-olie | |
| Rode curry met Nederlandse mosselen  | 13.50 |
| kokosmelk, bosui, limoenblad | |
| Libanese steak tartaar * | 13.50 |
| biefstuk van de regiorund, geroosterde ui, paprika, bulgur | |

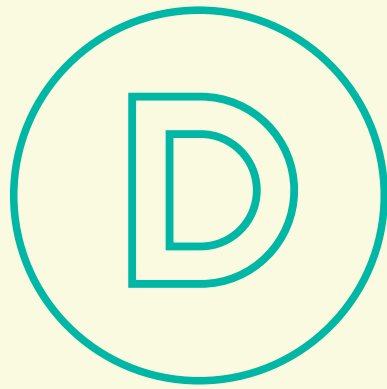
HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|--------------|
| Gebraiseerde witte kool  | 21.50 |
| bloemkool crème, krielaardappel, knoflookdressing | |
| Salade van geroosterde broccoli  | 17.50 |
| burrata crème, mesclun sla, croutons, chili-citroendressing, zaden & pitten | |
| Gepaneerde aubergine  | 21.50 |
| haricot vert, tomaten-kerrieschuim, citroendressing | |
| Parelgort risotto  | 24.50 |
| Hollandse garnalen bisque, mosselen, vis van het seizoen | |
| Black Angus burger * | 23.50 |
| stoofvlees, chipotle aioli, tomaat, augurk, Utrechtse Oudegracht kaas geserveerd met verse frieten en piccalilly mayonaise | |
| Gestoofde kippendijen | 24.50 |
| saffraanboter rijst, hangop, granaatappel, walnoten | |
| Bijgerecht: Frietjes | 4.95 |

NAGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Chef's vegan Sundae  | 9.00 |
| vegan vanille roomijs, seizoensfruit, saus van het moment | |
| Zwarte thee cake  | 9.00 |
| Lychee Ube saus, kokos ijs, gekaramelliseerde hazelnoot | |
| Citroen merengue cake  | 9.00 |
| merengue, seizoensfruit | |
| Pindakaas mousse  | 9.00 |
| chocolade siroop, chocolade pinda crumble | |

* **Regiorund:** Bij de verschillende veehouders staan Black Angus runderen buiten in de wei. Dit ras staat bekend om zeer smaakvol vlees met een mooie marmering. Tijdens het opgroeien kunnen de runderen vrij en rustig grazen. Moderne potstallen staan klaar voor periodes met slecht weer en lage temperaturen, zodat zij voldoende beschutting krijgen.



TIVOLI
VREDEN
BURG