



Afternoon Tea Menu

TEA

Warme thee aperitief van hibiscus met peren, appels en winterse kruiden

Groene Oolong 'Lu Gu' uit Taiwan

Forest Chai: zwarte thee, dennennaalden, gember, sinaas, kardemon, steranijs, kruidnagel, kaneel

SAVOURY

Egg fingersandwich met waterkers

Schotse zalm met ricotta en tuinkruiden

Chicken Coronation sandwich

SWEET

Scones, clotted cream, lemon curd van hibiscus en bloedsinaas, confituur van aardbei, veenbessen en winterse kruiden

Bloedsinaas meringue gebakjes

Christmas mince pies

Feestelijke tiramisu taart



Beleef en geniet

Start de theebeleving met het opdekken van de tafel. Versier de tafel met kleuren en linnen die je warm maken, kaarslicht, bloemen en haal het mooiste servies maar uit.

Alles smaakt beter uit mooi porselein!

De Afternoon Tea begint van hartig en gaat over naar zoet. Bij de aperitief kan je starten met de hartige hapjes en fingersandwiches. Na de hartige hapjes, kan de zoete scones ook voorverwarmd worden in de oven.

Ten slotte eindigen we de Afternoon Tea met taart en kleine zoete versnaperingen.

SCONES

Verwarm de scones 10min in een voorverwarmde oven van max 70°C.

Zorg ervoor dat de scone niet uitdroogt in de oven dus zet zéker de ventilator uit. Dit kort verwarmen laat de boter weer smeug worden in de scone.

Breek de scone horizontaal doormidden aan de breuklijn. Een perfect gebakken scone krijgt tijdens het bakken automatisch een breuklijn en is smeug binnenin.