



SERRE.

Bibendum - menu


Voorgerechten

 Biet	19
Radijs, shiso & komijn Coquille supplement	per stuk 3
Zeebaars ceviche	23
Leche de tigre, maïs & koriander	
Beef tataki	20
Ponzu, wakame & cashewnoot	

Tussengerechten

 Artisjok	19
Amsterdamse ui, salie & ajo blanco	
Corvina	20
Aubergine, ansjovis & Bretonse curry	

Hoofdgerechten

 Bloemkool	24
Kokosnoot, shiitake & miso	
Roodbaars*	26
Gamba, zwarte rijst & lavas	
Fazant	27
Zuurkool, Doré aardappel & eekhoortjesbrood	

Nagerechten

Kaas**	20 / suppl. 9
Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef, Amsterdam	
Chocolade	13
Mango, passievrucht & pistache	
Serre sundae*	11
Chocolade, karamel & vanille	
Peer	13
Koffie, tonkaboon & amandel	

3-gangen keuzemenu	49
Voor-, hoofd- & nagerecht	
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	suppl. 10
4-gangen keuzemenu	64
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht	

Bib Gourmand is een kwalificatie van Michelin die staat voor een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.



Vegetarische gerechten



Plantaardige gerechten



MSC gecertificeerd*



Duurzaam papier*



In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u ons hierover te informeren bij uw bestelling



Serre

*Met trots presenteren wij u ons Serre menu, samengesteld door Chef de Cuisine Bram Postel. Bram heeft in verscheidene restaurants gewerkt, waaronder ons restaurant Ciel Bleu** waar hij zijn technieken heeft geperfectioneerd en zijn signatuur heeft gecreëerd. Voor menu's haalt Bram nog steeds veel inspiratie uit de samenwerking met Ciel Bleu's executive chef Arjan Speelman.*

Ook stellen wij graag Annika Bouterse aan u voor in ons Serre team; een gedreven servicemanager die reeds ervaring opdeed in de Amsterdamse hospitality branche. Het team van Serre biedt u graag een ontspannen en smaakvolle ervaring.

Duurzaam

We willen u graag informeren dat onze koffie en thee verantwoordelijk worden geproduceerd. Voor onze koffies werken wij met Ueshima Coffee's House Blend koffiebonen. Deze koffiebonen zijn samengesteld door de Ueshima Coffee Company in Japan en bestaat uit een zorgvuldig geselecteerde mix van 100% Arabica-koffiebonen (Rainforest Alliance gecertificeerd).

Onze theeën komen van Jing thee. Jing thee werkt actief aan een betere wereld en is onderdeel van het ethical tea partnership.

Hiernaast kiezen Bram en Annika hun leveranciers zorgvuldig. Hun voorkeur gaat zoveel mogelijk uit naar lokale en duurzame leveranciers, zoals Fromagerie Kef en Jan van As.

