Wij brengen je de Kerst

OAXACA

COCINA MEXICANA



MENU 1

83€ per persoon

KOUDE VOORGERECHTEN

Authentieke Guacamole uit Oaxaca
met totopos —tortillachips— met Chicharron — knabbelspek —

Salsa van de dag
— Milpa verse tomaat — Geroosterde tomaat — Habanerosaus, zout en limoen —
— Geroosterde habanero — Macha van 7 chilipepers met sesamzaadjes en pinda's —

Tostadas –gefrituurde tortilla chips–
met rode tonijn, sesam, prei en chipotle

Vuelve a la vida — garnalen, octopus en de vangst van de dag—
met bier en mezcal

Mixiote met Quesillo, chorizo en Yerbasanta

HOOFDGERECHTEN
om midden op de tafel te delen

Boerderij kip met onze zwarte mole uit Oaxaca

NAGERECHTEN

4 leches-4 soorten melk met amandel biscuit en vruchten

—

Ambachtelijke noga

Júlia Bernet Ingenius Brut Nature, glas cava

MENU 2

88€ per persoon

KOUDE VOORGERECHTEN

Authentieke Guacamole uit Oaxaca
met totopos —tortillachips— met Chicharron — knabbelspek —

Salsa van de dag
— Milpa verse tomaat — Geroosterde tomaat — Habanerosaus, zout en limoen —
— Geroosterde habanero — Macha van 7 chilipepers met sesamzaadjes en pinda's —

Tostadas –gefrituurde tortilla chips–
met rode tonijn, sesam, prei en chipotle

Rode ceviche met mango en dagverse vi

Welkomstdrankje: 1 originele Margarita

HOOFDGERECHTEN
om midden op de tafel te delen

Chamorro pibil van Iberisch varkensvlees, vergezeld van Xnipec-ui,
zelfgemaakte maistortilla's en frijoles —zwarte bonen—

NAGERECHTEN

Trio van mezcaltruffels

Mango-ijs

—

Ambachtelijke noga

Júlia Bernet Ingenius Brut Nature, glas cava

MENU 3

93€ per persoon

KOUDE VOORGERECHTEN

Authentieke Guacamole uit Oaxaca
met totopos —tortillachips— met Chicharron — knabbelspek —

Salsa van de dag
— Milpa verse tomaat — Geroosterde tomaat — Habanerosaus, zout en limoen —
— Geroosterde habanero — Macha van 7 chilipepers met sesamzaadjes en pinda's —

Oester in zwarte aguachile met tonijn

Vuelve a la vida — garnalen, octopus en de vangst van de dag—
met bier en mezcal

Taco Gobernador met een krokante "quesillo"
korst en gegrilde garnalen

Welkomstdrankje: 1 originele Margarita

WARME VOORGERECHTEN

Taco van zachte krab in Ensenada-stijl

HOOFDGERECHTEN
om midden op de tafel te delen

Cochinita pibil van Iberisch varken , vergezeld van zelfgemaakte
maistortilla's, gebakken bonen en uien

NAGERECHTEN

Warme chocolade-mole cake

—

Ambachtelijke noga

Júlia Bernet Ingenius Brut Nature, glas cava

VERRIJK JE MENU

EXTRA DIENSTEN

Welkomstdrankje

Inclusief:

Trio van oesters

1 Margarita of Mezcalita

vanaf € 35 per persoon

TOEVOEGEN

Open cocktailbar gedurende 2 uur

vanaf € 65 per persoon

AANBEVOLEN DRANKEN

Alle opties zijn inclusief een halve fles wijn, mineraalwater en koffie

Rode wijn Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Witte wijn Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—

28€ per persoon

Rode wijn Hito —D.O. Ribera del Duero—

Witte wijn Viñaredo Godello —D.O. Valdeorras—

32€ per persoon

Rode wijn Domaine Vincent Girardin —Burgundy—

Witte wijn Domaine Vincent Aligoté —Burgundy—

50€ per persoon

1 Chelada of Michelada

1 Cocktail van de cocktailkaart

33€ per person

1 Chelada of Michelada

2 Cocktail van de cocktailkaart

45€ per person

Alle prijzen zijn inclusief BTW • Beschikbaar vanaf 15 personen • Kies voor de gehele tafel hetzelfde menu

ALGEMENE VOORWAARDEN

BETALINGSVOORWAARDEN

Bij bevestiging van de groep wordt een vooruitbetaling van 70% van het totale bedrag van de dienst gevraagd (20% - 50% als de datum meer dan 30 dagen voor de dag van de dienst ligt). De resterende 30% dient binnen 72 uur voor de dienst te worden betaald of aan het einde van de dienst in het restaurant, per creditcard of contant.

FACTURATIEVOORWAARDEN

De facturatie is gebaseerd op de bevestiging. Vervolgens moeten uiterlijk 72 uur voor de dienst alle details definitief worden vastgesteld, in overeenstemming met het annuleringsbeleid.

ANNULERINGSBELEID

Annuleringen of wijzigingen van het evenement die niet aan het restaurant toe te schrijven zijn, vallen onder de volgende annuleringskosten:

- 20% van het totale bedrag bij annulering met een opzegtermijn van 30 dagen.
- 70% bij annulering tot 72 uur voor het evenement.
- 100% bij annulering binnen 72 uur voor het evenement.

Wijzigingen in het aantal gasten voor groepsreserveringen:

- Wijzigingen zijn kosteloos toegestaan, zolang ze niet meer dan 50% van het aantal gereserveerde gasten bedragen, tot 30 dagen voor de dienst vanaf het moment van bevestiging.
- Wijzigingen zijn kosteloos toegestaan, zolang ze niet meer dan 20% van het aantal gereserveerde gasten bedragen, vanaf 30 dagen voor de dienst tot 72 uur voor de dienst.
- Annuleringen binnen 72 uur worden volledig (100%) in rekening gebracht.

CONTACT

Voor meer details kunt u contact met ons opnemen via
booking@oaxacaamsterdam.nl