Welkom bij Josjes Culinair, hét mobiele restaurant wat bij u thuis, op het werk of op een andere gewenste locatie komt. Wij bezorgen u en uw gezelschap een geweldige ervaring. U waant zich in een restaurant: lekker met uw gasten aan uw eigen tafel terwijl ons team ervoor zorgt dat het u aan niks ontbreekt.

Laat u verrassen door chef-kok Jos van Erp. Met meer dan 15 jaar ervaring in verschillende restaurants tovert hij keer op keer verrassende, originele gerechten op tafel. Hij werkt met verse producten van hoge kwaliteit en vrijwel alles komt uit eigen keuken.

Wij ontzorgen u van A tot Z en u kunt tot 6 personen a la carte dineren. Het menu zit vol culinaire verassingen, maar uiteraard kunt u ook in overleg met de chef een menu samenstellen. Zo weet u zeker dat u enkel gerechten geserveerd krijgt met ingrediënten die u lekker vindt. Mocht u over een mooie wijncollectie beschikken dan kunt u de chef ook vragen om gerechten passend bij uw wijn te serveren. Daarnaast kunnen wij ook zelf een prachtig wijnarrangement voor u samenstellen. Samen met onze wijnleverancier gaan wij op zoek naar verborgen pareltjes van over de hele wereld waarna we een heerlijk, origineel diner bedenken wat perfect bij de geselecteerde wijnen past.

Wij hopen u snel een unieke ervaring te mogen bezorgen. Met culinaire groet,

Jos van Erp Patron cuisinier

Menu du Chef

Amuse van de Chef

Een verrassende creatie van de chef, als verfijnde en smaakvolle opening van het menu.

Wijnsuggestie: Prosecco supperiore Val d'Oca, Cuvee JOS, Valdobbiadene, Italie

Voorgerecht

Koningsvis

Gemarineerde koningsvis met een huisgemaakte milde sambal, diverse structuren van komkommer en een dressing van gerijpte sojasaus.

Wijnsuggestie: Chenin Blanc, Babylon's Peak, Swartland, Zuid-Afrika

Tussengerecht

Brocolisteak

Gebakken brocolisteak met lauwwarme limabonenpuree, geparfumeerd met citroen. Geserveerd met chimichurri.

Tussengerecht

Cocktail kabeljauw

Mals gestoofde kalfswang gecombineerd met zacht in aromatische olijfolie gegaarde kabeljauw. Geserveerd met een verfijnde compote van sjalotjes, een romige bloemkool-truffelcrème en een luchtige saus van eekhoorntjesbrood.

Hoofdgerecht

Hertenrug rosé gebraden, estouffade van de nek op smaak gemaakt met een klein beetje chorizo. Grootmoeders rodekool mousseline van gekarameliseerde zoete aardappel , jus van Schrobbelèr

Kaas

Selectie van de Fromager

Een verfijnde selectie kazen, geserveerd met seizoensgebonden garnituren.

Wijnsuggestie: Blandy's Duke of Clarence Madeira

Dessert

Carrot cake

Carrot cake met een crème van yuzu, structuren van mandarijn en roomijs van crème fraiche en five spices

Menuprijzen

4-gangenmenu – €110 per persoon
(Gerechten: koningsvis - cocktail - hert- carrot cake)
Wijnarrangement: €47,50 – inclusief bruisend aperitief en tafelwater (plat en bruisend)

5-gangenmenu – €117,50 per persoon
(Gerechten: koningsvis - cocktail - hert- carrot cake)
Wijnarrangement: €56,60 – inclusief bruisend aperitief en tafelwater (plat en bruisend)

6-gangenmenu – €129,50 per persoon
(Alle gerechten inclusief kaas)
Wijnarrangement: €65,70 – inclusief bruisend aperitief en tafelwater (plat en bruisend)

Onze wijnarrangementen zijn uiteraard ook beschikbaar in een alcoholvrije of BOB-variant.
Liever een langere culinaire beleving? Op aanvraag serveren wij graag extra gangen.

Kiest u geen wijnarrangement, dan nodigen wij u van harte uit om een keuze te maken uit onze uitgebreide wijnkaart. Heeft u liever een gin-tonic of cocktail vooraf? Bij afname van een wijnarrangement ontvangt u 50% korting op uw aperitief.

Mocht u ervoor kiezen om geen wijnarrangement te nemen, dan berekenen wij €80,00 reiskosten**.**

A la carte gerechten

Voorgerechten

Koningsvis €32,75
Tartaar van Koningsvis met een dressing van kaffier limoen en gerijpte sojasaus, ingelegde radijsjes, een crème van avocado en een cracker furikake.

Buikspek langoustine€37,50
Zacht gegaard buikspek op Aziatische wijze in combinatie met gebakken langoustine met een rouleau rettich en paksoi, een crème van schaaldieren en verschillende structuren van komkommer.

Coquille €35,00
Carpaccio van handgedoken coquilles met bloemkool structuren, geroosterde hazelnoten, een gel van passievrucht, een dressing van Citrus en een krokantje van passievrucht.

Ganzenlever & Paling €39,00
Terrine gemaakt van ganzenlever en gerookte paling met compote van kweekpeer en moscatel, getoast briochebrood en een siroop van oude port.

Eendenborst €32,00
Eendenborst gepeekeld in wiskey, jeneverbes, rozemarijn en zoethout met een compote van rode biet, een gel van kers en limoenblad pistache .

Knolselderij €27,90
Pathé van knolselderij met pecannoot, pompoenpit, frambozen dressing, mouse van truffel, gemarineerde beukenzwammen en getoast briochebrood.

Watermeloen & steak tartaar €26,50
Watermeloen gepekeld en gedroogd, daarna gehakt en op smaak gemaakt als klassieke steak tartaar met crème van eidooier, mayonaise van truffel, Taggiasche olijf en een crostini van zuurdesem.

Hoofdgerechten

Tournedos Rossini €44,50
Hereford Tournedos van boerderij ’t Zandeind in Riel klassiek geserveerd met groenten van het moment en een jus van madeira

Gegrilde Rib-eye €42,50
Ribeye van boerderij ’t Zandeind in Riel gegrild op de big green egg met een puree van truffelaardappel, 2 bereidingen van artisjok, een crème van gebrande punt paprika en een jus van aceto balsamico sjalot en olijfolie.

Zeeduivel €43,00
Zeeduivel zacht gegaarde in verveine thee en een kort geschroeide korst van oosterse specerijen met truffel aardappelpuree, paksoi, gekonfijte radijs en een beure blanc van citroengras

Griet €46,00
Gebakken grietfilet met romige zuurkool, gerookte aardappelpuree, paddenstoelen en een saus vaan eekhoorntjesbrood.

Hoen & Gamba €39,95
Gepocheerde Gelderse hoen geserveerd met gebakken black tiger garnaal, een crème van aardperen, geglaceerde wortel, knolselderij en een jus van limoen

Vega rendang €37,50
Rendang van spitskool met verschillende bereidingen van pompoen, cashewnoten,jonge rucola en een schuimige saus van thom kha kai

Pompoensteak €35,00
Steak gemaakt van pompoen en rozemarijn geserveerd met jacked potato met laurier, spitskool ala crème, groene asperge en een plantaardige jus van rode wijn laurier

Supplementen €15,00
Gebakken ganzenlever
Ganzenlever krullen
Krokant gebakken Kalfszwezerik

Desserts

Chocolade €17,50
Taartje gemaakt met verschillende structuren van pure chocolade. Gevuld met een crème van gekarameliseerde melk. Geserveerd met een parfait van witte chocolade en limoen.

Tzatziki €17,50
Verrassend fris dessert met komkommer en yoghurt. Geïnspireerd op het Griekse gerecht tzatziki.

Ananas €16,50
Gegrilde ananas met een mousse van macadamia noot, kaviaar van aceto balsamico, amandel cake en vanille ijs.

Kaas€18,50
Assortiment kazen van de kaaszaak, geserveerd met een seizoen garnituur

Aperitieven

Gin Mare, rozemarijn, steranijs, salie en Fever Tree mediterraan tonic
€15,00

Hendrick’s gin, komkommer en Fever Tree tonic water
€15,00

The Kyoto Distillery KI NO BI, met yuzu, sereh, szechuanpeper en Fever Tree Lemon tonic water
€15,00

Jameson Irish whiskey, Fever Tree Ginger Ale
€12,50

Alcohol vrij

SeedLip spice 94, grapefruit en Aromatic Tonic water
€13,50

Nogroni, mocktail van crodino, Citrus en rozemarijn
€12,50

Wijnkaart

Mousserende wijnen

Rijp en krachtig met een volle mousse

- Cava Brut 'Organic' Dignitat, Penedès, Spanje € 35,00
- Prosecco supperiore Val d'Oca, Cuvee JOS, Valdobbiadene, Italie € 35,00
-Hostomme Blanc de Blanc Grand cru, Champagne, Frankrijk €80,00
- Ruinart Blanc de Blancs, Champagne, Frankrijk € 165,00
- Ruinart Rosé, Champagne, Frankrijk € 165,00

Witte wijnen

Fris, sappig en geconcentreerd

- Grüner Veltliner, Grenzhof-Fiedler, Burgenland, Oostenrijk € 32,00
- Sauvignon Blanc, Sounds, Malborough, Nieuw-Zeeland € 38,75

Rijp, rond en kruidig

- Pinot Grigio 'Garda, Clivus', Monteforte, Veneto, Italië € 31,50
- Riesling 'Sommelier Selection', Bernhard Eifel, Mosel, Duitsland € 45,00

Vol, romig en complex

- Chardonnay 'Very' Anne de Joyeuse, Limoux, Frankrijk € 41,00
- Viognier/ Roussanne, Babylon's Peak, Swartland, Zuid-Afrika € 47,50

Rosé wijnen

Lichte kleur, fris en sappig

- MIMI en Provence, Vins Bréban, Provence, Frankrijk € 42,25

Rode wijnen

Elegant en geconcentreerd

- Valpolicella 'Clivus', Monteforte, Veneto, Italië € 35,00
- Spätburgunder, Salwey, Baden, Duitsland € 48,82

Rijp, kruidig en intens

- Shiraz, The Signal Post, South East, Australië € 31,00
- Pinotage, Babylon's Peak, Swartland, Zuid-Afrika € 41,25

Krachtig, complex en vol

- Malbec '1884 Estate Grown', Escorihuela, Mendoza, Argentinië € 38,00
- Rioja Reserva, Viña Valoria, Rioja, Spanje € 48,00