



Welkom bij Josjes Culinaire, 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 verrassingen, 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 wijnnarrangement 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

Voorgerecht

Cannelloni van geschroeide zalm gevuld met een tartaar van zalm met een soepje van komkommer en mint en een crème van avocado

Wijnadvies: Pinot Grigio, Galathea, Veneto, Italië

Tussengerecht

Asperge uit Udenhout geserveerd met een lauwwarme salade van Opperdoes aardappel, een gepocheerd hoeve eitje en Hollandaise saus

Wijnadvies: Chardonnay 'Premium 1904', Navarro Lopez, Castilla y León, Spanje

Tussengerecht

Gegrilde griet filet met aubergine kaviaar met 2 bereidingen van bospeen, artisjok en een saus van saffraan.

Wijnadvies: Petit Suneus Blanc, Bodegeurs, Emporda, Spanje

Hoofdgerecht

Gekarameliseerde eendenborst in soja en honing met een gyoza van de bout, zoete aardappel, bimi en shi-take en een jus van sambai azijn

Wijnadvies: Garnacha 'Stylo 5 Months', Bodegas Cubero, Calatayud, Spanje

Kaas

Selectie kazen van Fromagerie Guillaume met seizoen garnituur

Kerner Spätlese, Die Golden Eule, Rheinhessen

Dessert

Mouse van aardbeien met een gel van aardbeien en vlierbloesem, pannacotta van magnolia met gemarineerde aardbeien en een sorbet van bubblishes kauwgom

Wijnadvies: Brachetto Spumante, Rocca dei Forti, Piëmonte, Italië

Menu du chef 4 gangen € 72.50 per persoon

Wijnarrangement €37.50* bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water. zalm – asperge – eend - aardbei

Menu du chef 5 gangen €82,50 per persoon

Wijnarrangement €45,00* inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water. zalm – asperge – griet – eend - aardbei

Menu du chef 6 gangen €92.50 per persoon

Wijnarrangement €52,50* inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water. Alle gerechten

*Mocht u besluiten om geen wijnarrangement te nemen dan rekenen wij €80,00 voorrijkosten. Liever geen wijnarrangement? Neemt u dan even kijkje op onze wijn kaart verder op. Liever een Gin- Tonic of cocktail vooraf? Als u een wijnarrangement afneemt dan betaalt u maar de helft van de cocktail. Wij kunnen eventueel gewenst een bier arrangement of alcoholvrij arrangement samenstellen.

A la carte gerechten

Voorgerechten

Vitello Tonato 2.0

Tartaar van beter leven kalf met gegrilde Albacore tonijn, crème van gepofte paprika en ras el hanout, groene kruiden olie en een mayonaise van gedroogde gerookte tonijn.

La Corte Rosato, Monteforte, Veneto, Italië

Koningsvis

Tartaar van Koningsvis, met een dressing van kaffierlimoen en gerijpte sojasaus. Ingelegde radijsjes, avocodo. Een crème van tsoju en een cracker furikake.

Chenin Blanc, Gold Mountains, Westkaap, Zuid-Afrika

Buikspek&langoustine

Zacht gegaard buikspek op Aziatische wijze in combinatie met gebakken langoustine, met een rouleau rettich en paksoy. Een crème van schaaldieren en structuren van komkommer. *Bardolino, Monte Zovo,*

Veneto, Italië

Pastrami van waterbuffel

Dus gesneden gerookte waterbuffel geserveerd met zwezerik, gemarineerde bundelzwammen en kruidensalade. Gerookte salvora mosterd en kruiden krokantjes

Chenin Blanc, Gold Mountains, Westkaap, Zuid-Afrika

Asperge

gemarineerde asperge met een pannacotta gemaakt van asperge, nieuwe aardappel, zoet zure sjalot en jonge kruiden. Een mayonaise van basilicum en krokant gefrituurde asperge. *Chardonnay 'Premium 1904',*

Navarro Lopez, Castilla y Léon, Spanje

Salade caprese 2.0

Verassende structuren van tomaat, incombinatie met buratta en basilicum. *Pinot Grigio, Galatheo, Veneto,*
Italië

Hoofdgerechten

Tournedos Rossini

Hereford Tournedos van boerderij 't Zandeind in Riel klassiek geserveerd. *Hattrick, Quinta da Boavista, Lisboa, Portugal*

Gegrilde Rib-eye

Ribeye van boerderij 't Zandeind in Riel gegrild op de big green egg, met een puree van truffelaardappel, 2 bereidingen van artisjok en een crème van gebrande punt paprika met een jus van aceto balsamico sjalot en olijfolie.

Hattrick, Quinta da Boavista, Lisboa, Portugal

Griet en Langoustine

Gegrilde griet filet met gebakken langoustine, met een puree van basilicum en jonge lente groenten. kaviaar van aubergines en een saus van saffraan

Chardonnay '1884 Estate Grown', Escorihuela, Mendoza, Argentinië

Zeetong en Asperge

Zeetong in het geheel gebakken en daarna gefileerd met asperges uit Udenhout, krieltjes en groene kruiden en Hollandaise saus.

Chardonnay '1884 Estate Grown', Escorihuela, Mendoza, Argentinië

Asperge, geserveerd met lauwwarme salade van Opperdoes aardappel. Geserveerd met een gepocheerd hoeve eitje en Hollandaise saus

Chardonnay 'Premium 1904', Navarro Lopez, Castilla y León, Spanje

Rendang van spitskool met proeverij van pompoen. Geserveerd met cashewnoten en jonge rucola en een schuimige saus van thom kha kai

Bardolino, Monte Zovo, Veneto, Italië

Supplementen

Gebakken ganzenlever

Ganzenlever krullen

Krokant gebakken

Kalfszwezerik

€9,00

Desserts

Aardbeien

Mouse van aardbeien, met een gel van aardbeien en vlierbloesem. Pannacotta van magnolia met gemarineerde aardbeien en een sorbet van bubblishes kauwgom
Brachetto Spumante, Rocca dei Forti, Piëmonte, Italië

Chocolade

Mouse van pure chocolade, met gemarineerd rood fruit, brownie en chocolade sponscake. Witte chocolade pannacotta, en vanille hangop en een sorbet van bubblicious.
Ruby Porto, Borges, Douro, Portugal

Kaas

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume geserveerd met een seizoen garnituur *Kerner Spätlese, Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland*

Mango

Huisgemaakte speikkoek met een compote van mango, mouse van mango, bavarois exotique, mango espuma en sorbet van mango.
Pinot Blanc Auslese, Fiedler, Burgenland, Oostenrijk

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 superiore Val d'Oca, Cuvee JOS, Valdobbiadene, Italië	€ 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