

Groepsmenu Ninh Binh Amersfoort (7+ personen)

Beste gast,

Welkom bij ons 4-gangen menu voor €45,50 per persoon

Wij nodigen jullie uit om de heerlijke smaken van de Vietnamese keuken te ontdekken met ons speciale 4-gangen menu. Het concept is gebaseerd op shared dining, waarbij de gerechten in het midden van de tafel worden geplaatst zodat iedereen van alles kan proeven en genieten. Dit zorgt voor een gezellige en interactieve eetervaring.

Vietnamees eten

Vietnamees eten kenmerkt zich door frisse smaken, verse kruiden en gezonde ingrediënten. Het is een culinaire traditie die balans zoekt tussen zoet, zout, zuur, bitter en umami. Dus niet pittig! Wilt u het pittig, geef dit dan aan bij de menukeuze

Gang 1, 2 en 3:

Voor de eerste drie gangen hebben jullie de keuze uit drie verschillende gerechten per gang. De gerechten worden op tafel geserveerd in de vorm van shared dining. Dit betekent dat jullie samen kunnen genieten van diverse smaken en gerechten, in plaats van individuele porties. Hierdoor krijgt iedereen de kans om van alles een beetje te proeven en de veelzijdigheid van de Vietnamese keuken te ervaren.

Gang 4: Dessert

Het menu wordt afgesloten met een heerlijk dessert: een petit grand dessert. Dit is een selectie van diverse zoete lekkernijen, zorgvuldig samengesteld om jullie een perfecte afsluiting van de maaltijd te bieden.

Op deze manier kunnen jullie in een ontspannen sfeer genieten van de authentieke Vietnamese keuken en samen een culinaire ontdekkingsreis beleven. Eet smakelijk!

Keuzes Gang 1:

- 1. Nem Rán Gà (Vegan mogelijk)**
Authentieke gebakken loempia's van rijstvel met kip, verse sla en Vietnamese vinaigrette.
- 2. Gà Com Dep**
Bitterballen van kipgehakt met een jasje van groene jonge rijst, met zoetzure saus.
- 3. Fried Gà Gyoza (Vegan mogelijk)**
Gebakken krokante deegpakketjes, Gyoza, gevuld met kip, met een sesam vinaigrette.
- 4. Vietnamese Steak Tartaar**
Fijn gesneden diamanthaas met limoen en koriander, geserveerd met een crème van garnalen en een kussen van rijstvel.
- 5. Vietnamese Dumplings (Vegan mogelijk)**
Vietnamese dumplings gevouwen op traditionele wijze, gevuld met garnaal en geserveerd met een soja-sesam dressing.
- 6. Gỏi Cuốn**
Verse springrolls met rijstnoedels, wortel, komkommer, mango en munt. Keuze uit:
 - Avocado
 - Tofu

- Kip
 - Garnaal
 - Rund
- 7. Gỏi Mít (vegan)**
Een salade gemaakt van jonge, onrijpe jackfruit, gemengd met verschillende kruiden, vegan vissaus en pinda.
- 8. Vietnamese Carpaccio**
Heerlijke salade van verse kruiden, diamanthaas en frisse dressing van tamarinde.

Keuzes Gang 2:

- 1. Lá Quế Yakitori (Vegan mogelijk)**
In Thaise basilicum gemarineerde kip yakitori met een saus van honing-mosterd.
- 2. Bò Lá Lốt**
Fijn gesneden rundvlees met citroengras en knoflook. Gerold in betelblad met een Vietnamese Vinaigrette.
- 3. Bánh Khọt (Vegan mogelijk)**
Vietnamese 'poffertjes' van kurkuma, rijstmeel, kokosmelk en garnalen.
- 4. Gà Ướp Tiêu**
Kippendij gemarineerd in wilde peper uit Vietnam, geserveerd met Thaise basilicum mayonaise.
- 5. Vietnamese Ceviche**
Op Vietnamese wilde peper gerookte zeebaarsfilet met 'nước chấm' vinaigrette en gezouten limoen-roomkaas.
- 6. Bao Bun**
Gestoomde bao broodjes met koolsalade, mango en lichtpittige srirachamayo. Keuze uit:
- BBQ Kip
 - Lemongrass Pork
 - Jackfruit (Vegan)
 - Peking Eend (+2,00)
 - Shoftshell Krab (+2,00)
- 7. Vịt Nướng**
Gegrilde eendenborst met een Vietnamese chimichurri van koriander, Thaise basilicum en knoflook.
- 8. Phở (Moeilijker deelbaar)**
Het nationale noedelgerecht van Vietnam. Een kom phở noedels met een 24uurs getrokken rundvleesbouillon als basis. Geserveerd met hoisin en sriracha. Keuze uit:
- Tofu & Paddenstoelen
 - Kip
 - Rund en Brisket

Keuzes Gang 3:

- 1. Mì Quảng (Keuze uit kip, garnaal of vegan)**
Traditioneel gerecht uit de Quang-regio in Vietnam, bestaande uit platte rijstnoedels, Black Tiger garnalen, Kip of Tofu en paddestoelen en 'nước chấm' saus.
- 2. Bò Lúc Lắc**
Gewokte biefstukpuntjes, gemarineerd in soja en teriyaki en geserveerd met knapperige groenten en rijst.
- 3. Heo Xào Lăn**
Heerlijk gebakken procureur, met judasoor paddestoelen en een saus van pinda en five spices.

4. **Thịt Heo Thăn**

Malse varkenshaas met mesclun salade, geserveerd met een saus van 'lá é' een plant uit Vietnam, wat een kruising is van munt en koriander.

5. **Poké Bowl**

Rijstnoedels met verse kruiden, groenten. Afgewerkt met een aromatische vissaus en limoen. (Bún) Keuze uit:

- BBQ Chicken
- Garnaal
- Lemongrass Pork
- Jackfruit (Vegan)
- Eendenborst (+2,00)

6. **Bò Ngâm Mắm (+2,00)**

Runderentrecôte gemarineerd in 'nước chấm' met chili olie en chips van garnaal, geserveerd met een mesclun salade.

7. **Tôm Sốt Trứng Muối (Let op: deze zijn half gepeld)**

Heerlijke 'Easy Peel' Black Tiger Gamba, geserveerd met een typisch Vietnamese gezouten eissaus en witte rijst.

8. **Cá Lã Vọng**

Zeebaarsfilet, gemarineerd in kurkuma, met twee begeleidende sauzen van kurkuma en van dille en bosui.

9. **Cá Hoi (+1,00)**

Op de grill gebakken zalm met een saus van galangal en 'muối chua' rijst, geserveerd met een korianderpesto.

10. **Bánh Xèo**

Vietnamese pannenkoek van kurkuma, rijstmeel en kokosmelk met taugé. Geserveerd met verse sla, kruiden en Vietnamese vinaigrette/sojasaus. Keuze uit:

- Tofu & Paddenstoelen
- Kip
- Garnaal & Varken
- Garnaal

11. **Đậu Sốt Cà (Vegan)**

Vietnamees gerecht waarbij tofu wordt geserveerd in een smaakvolle tomatensaus, geserveerd met rijst.

12. **Cà Tím Xào (Vegan)**

Gebakken aubergine met silky tofu, een zijdezachte tofu, met een mix van veel kruiden en specerijen.

Speciaal Vegan Menu

Voor onze vegan gasten bieden wij een volledig vegan menu aan. Dit menu bestaat uit vier gangen van uitsluitend vegan gerechten, zodat iedereen, ongeacht dieetwensen, kan genieten van een heerlijke en authentieke Vietnamese culinaire ervaring.

Dieetwensen

Wij houden graag rekening met alle dieetwensen. Of jullie nu vegan, vegetarisch, glutenvrij of allergisch zijn voor bepaalde ingrediënten, wij kunnen een aangepast menu samenstellen dat aan jullie wensen voldoet. Laat ons bij de reservering weten wat jullie dieetwensen zijn, zodat wij ervoor kunnen zorgen dat iedereen kan genieten van een heerlijke en veilige maaltijd.

Vragen

Mocht u nog vragen hebben kunt u ons bereiken op info@ninhbinh-amersfoort.nl, zo kunnen wij duidelijk met u communiceren wat de mogelijkheden zijn en zo raakt geen informatie verloren!

Hopelijk tot snel!

Phuong Tran
Eigenaresse