



RESTAURANT

Silver

RESERVEREN

MENU LUNCH

WINE & DINE

MENU BASICS

MENU TRENDS

## VOOR DE ULTIEME SMAAKBELEVING!

Restaurant Silver zet de bloemetjes buiten en is klaar voor de lente, laat u verrassen met onze nieuwe 'trends'-kaart samengesteld door twee chef-koks die elkaar hiermee uitdagen.

### CHALLENGE MET CHEF KOK JAN SMINK

Restaurant Silver Wine & Dine gaat graag een uitdaging aan. Zo is onze nieuwe 'Trends'-kaart, die om de paar weken wijzigt, door een challenge tot stand gekomen tussen onze kok Nico van der Drift en gastkok Jan Smink. Chef-kok Jan Smink (o.a. Bocuse en Librije) heeft diverse onderscheidingen ontvangen, waaronder de Zilveren Champignon en tot tweemaal toe de eerste plaats bij de Bocuse d'Or, de prestigieuze onderscheiding voor de beste kok van Nederland.



Nico van der Drift (links) en gastkok Jan Smink (rechts).

### 'TRENDS'-KAART: MOOIE SEIZOENSPRODUCTEN



'Ceviche van makreel' van onze nieuwe 'Trends'-kaart

Restaurant Silver heeft meerdere menukaarten: een 'Basics'-kaart met onze klassiekers in een modern jasje en een 'Trends'-kaart met hierop trendy gerechten van mooie seizoenproducten. "Met gerechten als 'Ceviche van makreel' en het 'Polderbokje' is deze 'Trends'-kaart helemaal klaar voor de lente," zegt eigenaresse Corrie Hop vol trots over de nieuwe kaart. Nieuwsgierig geworden naar de 'Trends'-kaart? U kunt deze kaart bekijken op onze website.

De liefste mama

Speciaal moederdagdiner  
zondag 13 mei 2018  
Voor reserveren klik hier...

Restaurant Silver Wine & Dine | Zilverparkkade 1 | 8232 WJ Lelystad | Tel. 0320 417645



Nieuwsbrief Restaurant Silver Wine & Dine | afmelden

info@restaurantsilver.nl | www.restaurantsilver.nl

