

# 100 YEARS OF Hospitality

Wij vieren 100 jaar 'Hilton' gastvrijheid met een overheerlijk gastronomische menu aan de prijs van € 100 voor 2 personen en geven de 'Hilton' klassiekers een eigen twist.

## WIST JE DAT

### Waldorf Salade

Een verfrissende salade met appels, selder, druiven en walnoten in een mayonaise dressing heeft zijn eigen verhaal daterend uit de 19de eeuw. Deze salade werd gecreëerd in de New York's Waldorf-Astoria in 1896. Niet door de Chef maar door de Maitre d'Hôtel, Oscar Tschirky, beter gekend als 'Oscar van de Waldorf'. Het gerecht was onmiddellijk een succes tijdens het opening event van het vernieuwd hotel.

### Red velvet cake

De zijdezachte zoete smaak van een red velvet cake kan niet geëvenaard worden. De afwisselende lagen van chocolade en crème wordt reeds gewaardeerd sinds de jaren '30. De legende vertelt dat deze lekkernij voor het eerst ontstaan is in de keuken van de New York Waldorf Astoria. Sommigen beweren dat deze cake reeds eerder werd gecreëerd. Desondanks is het de unieke versie van de Waldorf Astoria wat deze wereldberoemde klassieker tot een succes gemaakt heeft tot op de dag van vandaag.

### Pina Colada

De barman van Caribe Hilton, Ramon 'Moncité' Marrero, was de uitvinder van de Pina Colada in 1954. Na 3 maanden van experimenteren vond Mr. Marrero eindelijk de perfecte smaakcombinatie welk de authentieke smaken van Puerto Rico weergaf. Zo heeft hij 35 jaar lang deze cocktail geserveerd. In 1978 viel zijn creatie in de prijzen en riep Puerto Rico deze drank uit tot dé nationale drank.

### Brownie

Onder de begeleiding van Bertha Palmer is de eerste Amerikaanse 'brownie' gecreëerd in The Palmer House Hilton keuken en werd deze geserveerd tijdens de Columbian Exposition World Fair in 1893. Het recept is eeuwoud en deze beroemde klassieker wordt vandaag nog steeds geserveerd in the Palmer House Hilton.



Jee May

## Verjaardagsmenu

Een voorgerecht, een hoofdgerecht  
& een nagerecht

**€ 100.00**

voor 2 personen inclusief een glaasje Cava per persoon, 1 fles water, koffie / thee  
(geserveerd tot 31/05/2020)

### VOORGERECHT

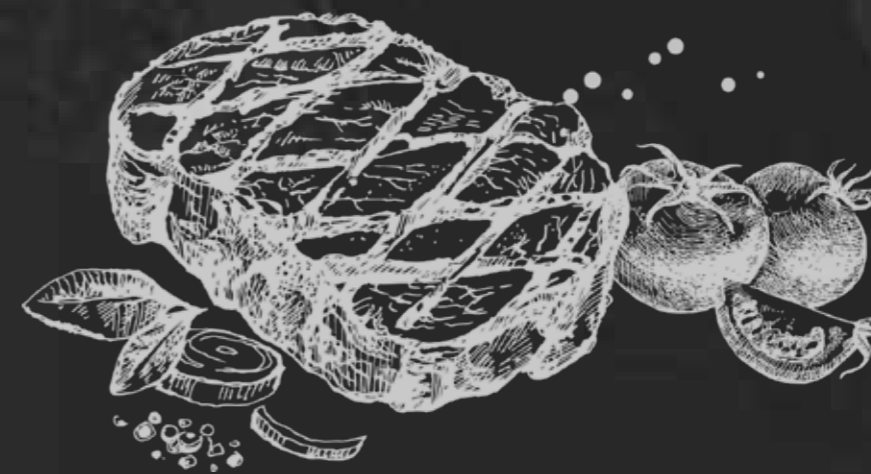
Chef's visie van de 'klassieke' Waldorf salade, geserveerd met kreeft en truffel

### HOOFDGERECHT

Gegrilde heilbot, seizoensgroenten, keuze uit foyet, béarnaise of choron saus  
of  
Gegrilde entrecôte dry age, gegrilde groenten, béarnaise saus

### NAGERECHT

Trio van de 'Hilton Legacy'  
(red velvet cake, brownie, pina colada)



Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag aan onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten