



AFTERNOON TEA



DUDOK
CAFE BRASSERIE

KONINGSTRAAT 40
6811 DH ARNHEM

T: 026 351 18 72
F: 026 351 18 92

ARNHEM@DUDOK.NL
WWW.DUDOK.NL

▶ AFTERNOON TEA

Dudok serveert iedere dag van 11.00 tot 17.00 uur uitgebreide afternoon teas met diverse theesoorten van het fameuze theebedrijf Betjeman and Barton uit Parijs.

Dudok afternoon tea 19,50 p.p.
Dudok afternoon tea is te bestellen vanaf twee personen.

De Dudok afternoon tea bestaat uit een mini broodje met biologische kipfilet en citroenmayonaise, een mini broodje met kruidenroomkaas en zongedroogde tomaat, een scone met jam en slagroom, een stukje Dudok taart, een mini frangipane, een stukje brownie, bonbons van Mousset en macarons.

Late afternoon tea 24,50 p.p.
De Late afternoon tea is te bestellen vanaf twee personen.

De Late afternoon tea bestaat uit een mini broodje met biologische kipfilet en citroenmayonaise en een mini broodje met kruidenroomkaas en zongedroogde tomaat, een scone met jam en slagroom, een stukje Dudok taart, een mini frangipane, een stukje brownie, bonbons van Mousset en macarons. Daarnaast serveren wij een puntje quiche met geitenkaas, quiche lorraine en een puntje quiche met zalm. Ter afsluiting van deze Late afternoon tea serveren wij u een glas Spaanse witte of rode huiswijn met enkele crostini's.

Kids' tea 8,50 p.p.
Voor kinderen onder de twaalf jaar serveren wij een aangepaste afternoon tea. Een mini broodje met ham, komkommer en mosterdmayonaise, een muffin, een bonbon, een stukje Dudok taart en een flesje multifruit.

Iets te vieren? Het is altijd leuk om met een groep of juist met één speciaal iemand een afternoon tea te houden bij Dudok. Tijdig reserveren is gewenst.

Tip! Geef ook eens een afternoon tea kado! Vraag de bediening naar de mogelijkheden van onze Dudok kadobon.

▶ AFTERNOON TEA

Bij de afternoon teas serveren wij onbeperkt potten thee, waarbij u de keuze heeft uit verschillende smaken:

Geparfumeerde thee

Earl Grey *Altijd in de mode en bekend over de hele wereld, verdient Earl Grey het om met de grootste zorg te worden bereid. De basis moet een goede Chinese thee zijn en de bergamot van de beste kwaliteit, dus uit het Zuid-Italiaanse Calabrië. Een heerlijke Engelse klassieker.*

Jasmijn *Een groene thee die wordt gedroogd onder een laken waarop jasmijnbloemen liggen, waardoor het aroma in de bladeren dringt. Daarna worden enkele bloemblaadjes aan de thee toegevoegd.*

Quatre Fruits Rouges *De prachtige fruitaroma's van kersen, frambozen, aardbeien en aalbessen gevangen in donkere Chinese thee.*

Kruidenthee

Rooibos *De rooibos is een stekelige heester met fijne takken en gele bloemen. Deze thee bevat weinig tannine, geen theïne, maar wel vitamine C.*

Tisane Du Berger *Een melange van verveine, oranjebloesem, citroen-gras en munt. Een heerlijke, smaakvolle kruidenthee voor elk moment van de dag.*

Verveine *Verveine of ijzerhart is de bekendste 'infusion' van Frankrijk. Wordt meestal geserveerd na een copieuze maaltijd om de maag tot rust te laten komen. Deze kruidenthee wordt geogst volgens de zogenaamde wildplukmethode. In de vrije natuur wordt gezocht naar de mooiste bladeren, die uiteraard onbespoten zijn.*

Groene thee

Yunnan Vert *Afkomstig uit het zuiden van de provincie Yunnan in China. De bladeren zijn licht golvend. De thee heeft een lichtgele kleur en veel body. Voor de beginnende groene thee drinker!*

Sencha Natural Leaf *Deze thee wordt door Japanse families aan hun gasten geserveerd. Deze verkwikkende thee is rijk aan vitamine C en is met zijn grote bladeren een typische Japanse thee. De geur is subtiel en fris en de thee is helder van kleur.*