

Welkom op de jubileumeditie van MM Culinair!

Dit jaar vindt MM Culinair voor de tiende keer plaats. MM Culinair is hét culinaire evenement van Drenthe, waar restaurateurs uit de omgeving zich presenteren aan het publiek in Emmen. Tijdens het evenement is het genieten van culinaire hoogstandjes, in combinatie met heerlijke wijnen of een lekker biertje.

Tijdens MM Culinair maken we gebruik van consumptiemunten. Deze zijn verkrijgbaar bij de kassa's op het terrein. Munten kosten €2,75 per stuk en zijn contant of met pin te betalen.

MM Culinair is, proeven, ontmoeten en genieten.

Wij wensen u, mede namens de hoofdsponsors Bidfood en Countus accountants + adviseurs, een heerlijk culinair weekend toe!

MM Culinair 2022 is mede mogelijk gemaakt door:

Countus
daar reken je op

Bidfood

DE RIJOLDOKTER

HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
NHL STENDEN

PETER VAN DIJK
PROJECTS & INVESTMENTS

M. DE JONGE
STUKADOORS

woonaccent
mensen voor huizen

SAXUM & FIRMUM
VASTGOED

FUNT

STIJNIS
juweliers van jewelste

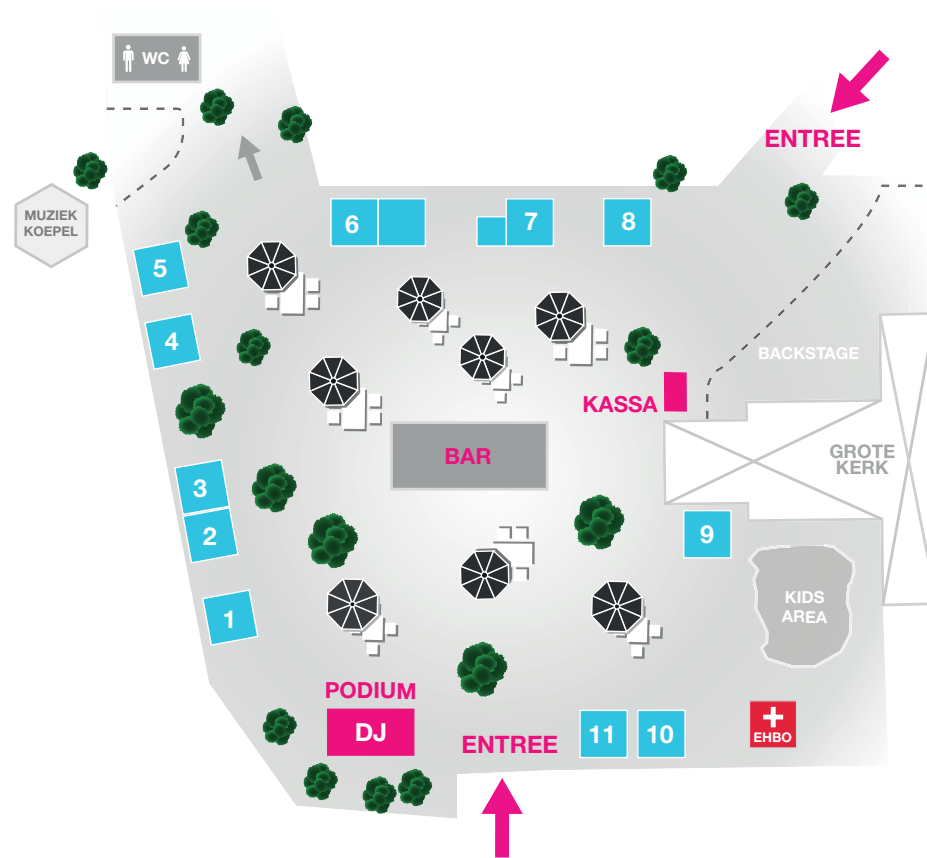
beheer
Laat ICT voor u werken

RentMaster
Vastgoed Management | Consultancy
www.rentmaster.nl

Leonic Ruyter
BEAU BUSINESS
EVENTS

multicopy the communication company

Openingstijden
Zaterdag 20 augustus: 15.00 uur - 24.00 uur
Zondag 21 augustus: 14.00 uur - 21.00 uur



- | | | | |
|---|----------------------|----|--------------------------|
| 1 | Het Kooklokaal | 6 | The Dinner Club |
| 2 | Napoleon Emmen | 7 | Narline |
| 3 | Restaurant ten Cate | 8 | ATLAS Theater Restaurant |
| 4 | Restaurant de Gaffel | 9 | Drents Bakkie |
| 5 | Eetcafé Groothuis | 10 | De Drommedaar |
| | | 11 | Wollegras |



Be social @ MM Culinair

Volg MM Culinair op Facebook, Instagram, Twitter en de website
www.mmculinair.nl

Opmaak: **MEDIA LAB 3**

Drukwerk: **multicopy the communication company**

Georganiseerd door:

BEAU BUSINESS

20-21 augustus 2022



mmculinair

Menu

Countus
daar reken je op








Bidfood

	Munten
1 Het Kooklokaal	
• Broodplankje - knoflookolie, tomatenmix (Italiaans en Mexicaans) en walnootpesto	2
 “Kaas-vijgen tompouce”	1,5
• Salade - granaatappel, komkommer, dadel en munt	2
• Salade - komkommer, tomaat, biefstuk uit de wok	2
• Filetto a la Rossini	3
• Parmezaan wiel met pasta	2,5
• Crêpe Suzette	2
• Pizza - zelf te maken	2
<hr/>	
2 Napoleon	
• Oesters - per stuk - met rode wijn azijn, bieslook en sjalot	1,5 p.s.
• Arancini - bitterbal van risotto met bospaddenstoelen, geserveerd met truffelmayo - 2 balletjes	2
 Aziatische gamba's - op basis van sukiyaki, knoflook en citroenblad - 3 stuks	2,5
• Roofkip - Thaise spicy kippendijreepjes met vele Thaise verse kruiden	3
• Cober - ossenhaasreepjes met een zoet sausje	4
<hr/>	
3 Restaurant ten Cate	
 Nacho's met guacamole	1,5
• Broodje pulled duck met mangochutney	2,5
• Verse pasta met gerookte zalm en basilicumsaus	3
 Verse pasta met gorgonzolasaus en rucola	2
• Verse pasta met gorgonzolasaus, rucola en parmaham	3
 Salade teriyaki - met runderbavette van de EGG	3
• Tonijn met soja en sesame tuile	2
• Zoete proeverij “ten Cate”	2
• Scroppino	2,5
<hr/>	
4 Restaurant de Gaffel	
• Tataki van zalm met crème van Jalapeños, sushirijst, gemarineerde komkommer en Padrón peper	2
• ‘Oosterse’ Eend van de Grill-Ring met atjar, hangop en kaffir limoen	2
 Beef Wellington - ossenhaas van de dubbeldoel koe, lardo, duxelles en jus de veau	3
• Savarin van Bourdon - vanille met gemarineerd rood fruit en sorbet	2



Op de achterzijde van deze menukaart kunt u zien waar de restaurants zich op het terrein bevinden.

	Munten
5 Eetcafé Groothuis	
 Kiprouleau - munt risotto met doperwten, chorizo crumble, saus van jonge knoflook	2,5
• Gerookte zalm met soja en sesam quinoa, kroepoek van wasabi en limoen crème	2,5
• Pulled pork - mini brioch, BBQ crème	2,5
• Frambozen cheesecake - mango gel, hangop van volle yoghurt	2
<hr/>	
6 The Dinner Club	
• Pork belly spies - likkie lakkie, krokante uitjes	3
• Pokebowl - gemarineerde tonijn, wakamé, mango, edamame, zoetzure komkommer, limoenmayo	2,5
 Pokebowl - couscous bites, hummus, gegrilde aubergine, granaatappel, zoetzure komkommer, dukkah, sriracha mayo	2,5
• Warme pokebowl indo style - geurige rijst, rendang daging, zoetzure komkommer, seroendeng, yoghurtsaus, granaatappel, sumac	2,5
• Peking bun - bao broodje, peking eend, hoisin, zoetzure komkommer, bosui, rode peper	3
 Wagyu tataki - teriyaki, krokante uitjes, zoetzure spirelli wortel, wasabi mayo	4
• Tabla Mexicana - warme en koude Mexicaanse tapas - 2 pers.	4
• Dessert duo - brownie & cheesecake	3
<hr/>	
7 Narline	
• Bisque met tomaat, bieslook en kruidenolie	3
 Zalmballotine met nori, radijs en wakamé	3
 Watermeloen met tomaatbouillon, peper crème en basilicum	3
• Tartaarbiefstuk met Hollandaise saus, zoetzuur en jus met sjalot	3
• Bramenmousse met verse braam, witte chocolade namelaka en amandelcake	3
<hr/>	
8 ATLAS Theater Restaurant	
• Gemarineerd en gerookt rundvlees - schorseneren gratin met oude brokkelkaas, perencompote met walnoot	2
• Wijting met krokante kruidenkorst en citroen, broccoli mouseline, piccalillyschuim	2
  Pompoen “pie” met abrikozen, knolselderij, specerijencreme, lauriergelei met citroen- en limoenstructuren - vegan	2
• Karnemelk, kardemom ijs, aardbei-rabarber compote, rozen schuim met frambozen en saffraan	2
• Slagroomtruffel met tonkaboon, gemberbonbon, ATLAS kruidenbitter of chocoladelikeur	2

	Munten
9 Drents Bakkie	
• Lungo	1
• Espresso	1
• Dubbele Espresso	1,5
• Cappuccino	1,5
• Specialty Coffee's	1,5
• Theeën - verse theeën optioneel	1
• Donuts - 3 smaken	1
<hr/>	
10 De Drommedaar	
• Oesters - 3 bereidingen - naturel met selderie granité, lauwwarm met antiboise of gegratineerd	1,5 p.s.
• Gemarineerde zalm met dille ijs, een crème van venkel en ponzu vinaigrette	3
 Marbré van eendenlever en runderstaartstuk - brioche, gelei van pruim en een crème van Gewürztraminer	3
 Ravioli met gefermenteerde tomaat en tomatenschuim, zilte zeegroenten en een krokant van waterkastanje	3
• Gelakte wangetjes van het Iberico varken - aardappelmousseline, pata negra en seizoensgroente	3
• Gemarineerde ananas - rode peper, kokos vinaigrette en chocolade-limoenijs	2
<hr/>	
11 Wollegras	
 Hollandse haring - zoetzure greenmeat radijs, granny smith, huacatay, groene gazpacho met o.a. basilicum en groene paprika - vega optie	2,5
 ‘Gruunte tuune’ - verschillende wortelbereidingen, gepofte boekweit, kruiden en bloemen, karnemelk bieslook vinaigrette	2
• Lam ‘preskop’ met crème van aubergine, zwarte olijf en courgette in ras el hanout	3
  Oerbiet in koji met amarena kersen, crème van hazelnoot, crumble van hazelnoot en vegan jus	2,5
 Cremeux van pure chocolade - sorbet van pure chocolade met rode peper, koffie crumble, olijfolie, maldon zout - vegan	2,5



Vegetarische / kan vegetarisch



Dit is de signature dish van het restaurant. Een gerecht dat zorgvuldig is geselecteerd door de chef-kok. Een absolute must eat dus!