



SERRE.

Afternoon tea

*“Een thee-bijeenkomst moet altijd gekoesterd worden,
want het is een unieke gelegenheid die nooit
gereproduceerd kan worden.”*

– Sen no Rikyu

SERRE.

Afternoon tea

Een traditie bedacht door Anna Maria Russell, de 7^e hertogin van Bedford, rond 1840, die lang bevriend was met koningin Victoria. De hertogin kreeg honger in de lange pauze tussen de vroege lunch en de late avondmaaltijd. Daarom vroeg ze om thee, brood, boter en cakes naar haar kamer te brengen. Dit was zo'n succes dat ze vrienden uitnodigde om hier ook van te komen genieten. Koningin Victoria kreeg dit ter ore en zij vond het een geweldig idee. Koningin Victoria, zelf namelijk een fervent theedrinker, begon tuinfeesten te organiseren in Buckingham Palace voor de hogere sociale klasse om te socializen en te genieten van een lekker kopje thee en de afternoon tea zoetigheden.

Hoewel de naam Afternoon Tea afkomstig is uit het Engelse koninkrijk, worden theeceremonies al sinds de 16^e eeuw gehouden in Japan. Dit gebeurde op een Japanse manier, waarbij een holistische benadering werd gevolgd, grotendeels te danken aan Sen no Rikyu. Het eten volgde de stijl van een Kaiseki-menu (een traditioneel Japans meerdere gangenmenu), dit werd gehouden in een eenvoudige tatamikamer, met seizoensbloemen en prachtige kalligrafie. Sen no Rikyu werd dankzij zijn theeceremonies een van de belangrijkste mensen in Japan in de 16^e eeuw. Zijn nakomelingen richtten drie scholen op waar de Japanse theecultuur, die deze cultuur tot op de dag van vandaag bewaken.

Bij Serre halen we inspiratie uit ons Japanse erfgoed, onze lokale omgeving en de beste ingrediënten om de afternoon tea gerechten te creëren. Voor onze theeselectie werken we samen met JING, die ons helpt onze theelijst samen te stellen.

Royal afternoon tea | 69

- Cuvée Okura, mousserende wijn
- Serre's hartige selectie
- Scones & room
- Zoete selectie
- Thee en koffie naar keuze

Afternoon tea | 55

- Serre's hartige selectie
- Scones & room
- Zoete selectie
- Thee en koffie naar keuze

Serre's hartige selectie

Oester

Pompoen & saffraan

Kingfish

Dashi, yuzu kosho & shiso

Steak tartaar

Oude kaas & zuurdesem

Knolraap

Cepes & bordelaisaus

Scones

Zoet

Vanille scone geserveerd met clotted cream & kerstjam

Hartig

Scone met gecarameliseerde ui, tijm & Gruyère

Zoete selectie

Soes

Hojicha thee, maple syrup & amandel

Tartelette

Vanille, chocolade & kers

Macaron

Champagne & rood fruit

Mont Blanc

Cassis, kastanje, sinaasappel & cocoa

Citrusfruit entremet

Boeddha's hand, citroen & jasmijn