

AMSTEL LOUNGE

AMSTEL AFTERNOON TEA

Hoewel het de Engelsen zijn die thee tot hun nationale drank verheven hebben, mag de theedrinker er op zijn tijd aan herinnerd worden dat deze gedroogde blaadjes in den beginne hier, in Amsterdam, voor het eerst in Europa arriveerden. In 1610 presenteerde de *Verenigde Oostindische Compagnie* de eerste thee aan 't Huys van Oranje.

De koninklijke waardering voor deze geraffineerde drank verspreidde zich snel. Nu is het schenken van thee symbool geworden van gastvrijheid en hoffelijkheid. Wij zijn vereerd u als gast te hebben, waarbij u ons in de gelegenheid stelt een waarlijk Koninklijke selectie van de fijnste theesoorten te presenteren naast een aantal exquisite heerlijkheden van onze chef.

England has been renowned for its tea tradition, but the first tea was actually imported into Amsterdam. In 1610, the Verenigde Oostindische Compagnie first presented the first precious tea leaves to 't Huys van Oranje, the Dutch Royal family. The appreciation for the elegant beverage quickly spread, and ever since drinking Afternoon Tea has become a symbol of distinction and hospitality. We feel honoured to have you as our Guest, enabling us to present our truly "Royal Selection" of the world's finest teas, accompanied by exquisite delicacies from the Amstel's chef.

**Een impressie van onze theeën:
*An impression of our teas:***

AMSTEL LUXURY TONG-TING OOLONG

Tot korrelvorm gerolde topblaadjes; een verfijnde topkwaliteit tussen zwarte en groene thee met een subtiele, inspirerende geur, die lichtjes doet denken aan jasmijn.

Characteristic curly shaped leaves; a superb top quality between black and green tea with a subtle, inspiring fragrance, that lightly reminds of Jasmine, light, mild and fragrant.

FORMOSA SUPERIOR OOLONG Mild, met een "hemelse" geur

Een grofbladerige topkwaliteit uit Formosa, die slechts enkele weken (in de vroege zomer) geplukt kan worden. Deze exquisite thee van fijne pluk wordt ook Oriental Beauty genoemd.

Oolong thee is halfgefermenteerde thee die dus noch zwart noch groen is. Door het lage theïne gehalte word de thee niet bitter en kan hij de ganse dag door gedronken worden. Een mooie bladthee met een fruitige, verfijnde smaak.

A hard shaped leave of great quality from Formosa. These leaves can only be plucked a few weeks early in the summer. Because of this they call it the Oriental Beauty. Oolong tea is half fermented and therefore not black nor green.

JAPAN ORIGINAL GENMAICHA (Genmai – rijst / Cha – thee)

Traditionele combinatie van groene Sencha en gepofte rijst. In de 19e eeuw bedacht door een

Japanner. Genmaicha is een mengeling van geroosterde groene Sencha thee en gepofte rijstkorrels (Genmai). Deze thee is zeer geliefd in heel Japan en vindt nu meer en meer zijn weg naar het Westen. De gepofte rijst geeft Genmaicha een heerlijke popcornachtige smaak.

Traditional green tea speciality from the country of the rising sun. A tea with a specific "greenish" flavour, in combination with a full round taste and rice.

DARJEELING SUMMER FLUSH

De Darjeeling Summer Flush dankt zijn delicate muskaatgeur aan veel zonlicht en langzame groei op grote hoogte.

Deze theesoort wordt: "De Champagne onder de theesoorten" genoemd.

This tea is plucked in North India (bordering Nepal), on the slopes of the Himalaya. Champagne of teas; mild, with a refined "musk" flavour, delicate - "musk"

CHINA LUNG CHING (groene thee) Mild, licht en fris

Traditionele, beroemde, groene Chinese theesoort, afkomstig van theetuinen rondom de plaats

Lung Ching, hetgeen "Drakenbron" betekent. De gedroogde, vlakke, lang gestrekte theebladeren lijken qua vorm op Japan Green Sencha (Japanse Thee) maar smaken zeer verschillend.

Traditional and famous Chinese green tea. Finds its heritage from the tea gardens Lung Dhing, wich means "Dragon Source". The dried plain and long leaves look like the the Japanese Sencha tea however taste very different.

CHINA FINEST JASMINE

Deze thee dankt zijn uitbundige geur aan het bijmengen tijdens de verwerking in China, van verse jasmijnbloemen.

This tea thanks his exuberant aroma add to mixture during the processing in China, of fresh Jasmine flowers.

AMSTEL LOUNGE AFTERNOON TEA

ENGLISH AFTERNOON TEA

Geserveerd op maandag t/m vrijdag van 13.00 - 15.00 uur en van 16.00 - 18.00 uur
Served on Monday to Friday between 1pm until 3pm and from 4pm until 6pm

Bonbon van vlierbloesem
Bonbon van munt
Pain Surprise: gerookte zalm, komkommer, gerookte kip en eiersalade met waterkers
Melkbroodje met ossenworst
Multikorn met makreelrilette en VOC specerijen
Traditionele scones, naturel en citroen met Clotted cream en jam
Zeeuwse bolus
Savarin met praline crème
Financier met pistache
Fonnetje van Bretonse koek met franchipane en een Cremeux van passie en abrikoos
Fonnetje van Bretonse koek met franchipane en een mousse van frambozen

Elderberry Bonbon

Mint Bonbon

Pain Surprise; smoked salmon, cucumber, smoked chicken and egg-salad with watercress
Milk breadroll with Dutch raw sausage
Wholemeal roll with mackerel rilette and VOC spices
Traditional Scones, plain and lemon with clotted cream and confiture
“Zeeuwse Bolus” a pastry from Zeeland
Savarin with a cream of praline
Financier with pistachio
Tartlet of Breton cake with franchipane and a Cremaux of passion and apricot
Tartlet of Breton cake with franchipane and a mousse of raspberry

ROYAL AFTERNOON TEA

Geserveerd op maandag t/m zondag van 13.00 - 15.00 uur en van 16.00 - 18.00 uur
Served on Monday till Sunday from 1pm until 3pm and from 4pm until 6pm

English Afternoon Tea met;
M-R-IJ (Maas-Rijn-IJssel mini runderkroket
Saucijzenbroodje (rund) en Zalmquiche

*English Afternoon Tea with additional;
Mini croquette of beef, Sausage beef roll and Salmon quiche*

English Afternoon Tea € 35,-
Royal Afternoon Tea € 40,-
Royal Afternoon Tea & aperitif € 47,-
Royal Afternoon Tea & Champagne € 53,50

Voor reserveringen t/m acht personen kunt u direct contact opnemen met de Amstel Lounge,
020-520-3260 of per e-mail naar amstel.brasserie@ihg.com
Reserveringen voor grotere partijen kunt u maken via onze afdeling Sales, 020-520-3196

*For bookings up to eight people contact the Amstel Lounge directly on +31(0)20- 520-3260
or send an e-mail to Amstel.brasserie@ihg.com For larger bookings please contact the Sales
department on +31(0)20- 520- 3196*