

alcoholvrij



Searoop®

MENUKAART

Lekkere pairing-suggesties met Searoop
en smakelijke gerechten



100% Bijzonder!
www.searoop.com

Een lekker alcoholvrij alternatief!

Een lekker drankje bij de maaltijd. Daar hoeft geen alcohol aan te pas te komen, sterker nog, een drankje zonder alcohol is veel gezonder en vaak net zo lekker. Alcohol heeft namelijk veel negatieve effecten op je gezondheid. Doordat Searoop gemaakt is op basis van versgeperst appelsap met biologische botanische kruiden en kruiden uit de duinen, heeft het een intense verdiepende smaak met meerdere lagen. Zo mis je de alcohol niet en heb je er minder van nodig. Searoop is vegan en bevat tot 50% minder suiker dan andere siropen of frisdranken en kan prima als 'Homemade lemonade' op de kaart. Er zijn nu negen verschillende en 100% Bijzondere smaken die goed samengaan met diverse gerechten. Omdat steeds meer mensen overstappen op alcoholvrije arrangementen hebben we een aantal menu-suggesties met een bijpassend drankje op een rijtje gezet.



ZEEUWSE
biologische
LIMONADE
SIROOP

Aperitief

SeaRoyal

Kir Royal met Searoop Zwarte bes, Lavendel en Roos is eenvoudig en feestelijk. Schenk in ieder glas 5 ml. Searoop en vul af met bruiswater en top af met twee druppels lavendelolie. Kies extra mooie glazen en versier met blauwe bessen en een takje lavendel.



Zeeuwse Sangria

Voor een feestelijk zomers moment. Neem 5 ml. Searoop Rabarber, Zeekraal, Zeevenkel en meng er wat stukjes verse zeekraal door samen met een fijn gesneden Zeeuws appeltje en stukjes Zeeuwse peer, schijfjes sinaasappel en limoen. Vul aan met bruiswater en serveer in een glas met een lange lepel voor een extra feestelijk effect.



Duindoorn Sour

voor 4 glazen

Voor een feestelijke Zeeuwse variant op de Whiskey Sour mix je 40 ml. Searoop Duindoorn, Meidoorn, Salie met 10 ml. vers citroensap, 50 ml sinaasappel en het eiwit van een ei in een shaker met ijs tot dat het eiwit goed schuimt. Schenk uit in een mooi cocktailglas en versier met sinaasappel zest en gedroogde duindoornbesjes.



“Doordat Searoop hoog op smaak is, past het goed in een alcoholvrij arrangement”

Margaritha met Searoop

voor 4 glazen

Party-time met deze Margaritha met Searoop Rozemarijn, Citroenmelisse, Tijm. Wil je een genietmoment zonder alcohol meng dan 50 ml. Searoop met bruiswater en 25 ml. limoensap. Maak af met wat rozemarijn-olie, een takje tijm en de schil van de limoen voor een extra feestelijk effect.



Glühwein met Searoop

voor 4 glazen

Geen winter zonder Glühwein. Deze variant is zonder alcohol maar met met Searoop Zwarte bes, Lavendel, Roos. Verrassend lekker en verwarmend. Verwarm 50 ml. Searoop Zwarte bes, Lavendel, Roos met water. Voeg er verse gember, 1 kaneelstokje, 2 kruidnagelen, een halve sinaasappel in schijfjes en een kwart citroen aan toe. Laat de glühwein niet koken. Serveer in een Mason jar.



Voorgerechten

Schaal- en schelpdieren

Door de anijs/ziltig-achtige afdrank past de Rabarber Zeekraal, Zeevenkel variant hier goed bij. Mix bijvoorbeeld met een alcoholvrije cava en garneer met steranijs. Succes verzekerd.



Salade geitenkaas

Altijd een goede combinatie; kaas en kweepeer. Schenk daarom een glas Searoop Kweepeer, Rozenbottel, Wilde passiebloem gemixt met gemberbier bij dit voorgerecht.



Kip spiesjes

De volle smaak van Searoop Vlierbloesem, Maarts viooltje, Klapproos is een heerlijke begeleider van kip of ander gevogelte. Wat tonic, een viooltje of wat vlierbessen maken het drankje af.



Garnalencocktail

Schenk hier een Searoop Ice Tea bij. De bloemige tonen met de citroenige afdrank van deze Searoop combineert goed met de zoetige smaak van de garnalen.



Salade gegrilde groenten

Kies hierbij voor Searoop Rozemarijn, Citroenmelisse, Tijm. Deze frisse, zachte smaak geeft een extra touch aan dit gerecht en kan zelfs in de dressing gebruikt worden.



Pompoensoep

De smaak van pompoen komt extra goed tot zijn recht bij een glaasje Searoop Duindoorn, Meidoorn, Salie. Eventueel aangelend met wat gemberbier en afgetoet met salie-olie.



Aziatische salade

Aziatisch eten gaat goed samen met Searoop Magnolia, Jeneverbes, Gember smaak. De gember zorgt voor de verdieping terwijl de magnolia een bloemige twist geeft. Mix de Magnolia met bruiswater en wat kombucha af.



Champignons op Toast

De aardse smaak van dit gerecht komt goed naar voren bij de smaak van de Zwarte bes, Lavendel, Roos. Dit kun je aanlengen met wat zwarte bessen thee en serveren met een takje rozemarijn.



Hoofdgerechten

Pompoenrisotto

De zachte romige smaak van de pompoenrisotto kan wel een sterke tegenhanger in het glas gebruiken. Kies daarom hierbij voor Searoop Duindoorn, Meidoorn, Salie met bruiswater en een paar druppels salie-olie.



Kaasfondue

Gezellig kaasfondue! Een gouwe ouwe combinatie van kaas met kweepeer komt met een glas Kweepeer, Rozenbottel, Wilde passiebloem goed tot z'n recht. Dorstlessend en vooral erg lekker. Alleen bruiswater toevoegen volstaat. Garneer met een viooltje.



Gegrilde vis

Een gegrild visje gaat goed samen met de Searoop IceTea, Citroenverveine, Bergamot met bruiswater. Garneer met schijfjes citroen. Dat geeft dit gerecht een goede lift.



Quiche

Bij een uitgesproken gerecht als een Quiche is een fijne, zachte smaak een prettige combinatie. Rozemarijn, Citroenmelisse, Tijn is hierbij heel geschikt met wat gemberbier of gewoon bruiswater.



Pannetje mosselen

Altijd goed en lekker, een pannetje Zeeuwse mosselen. De Rabarber, Zeekraal, Zeevenkel geeft met de ziltige anijs-achtige afdrank een extra cachet aan dit gerecht. Voeg een paar takjes zeekraal toe als versiering.



Gegrilde biefstuk

Altijd goed, een lekker stukje vlees gecombineerd met een drankje met een diepe, volle smaak. In dit geval de Searoop Zwarte bes, Lavendel en Roos. De glühwein versie past hier (afgekoeld) goed bij.



Biet Wellington

Helemaal hip en happening deze biet die op steeds meer menukaarten te vinden is. Schenk er Searoop Vlierbloesem, Maarts viooltje en Klapproos bij en voeg er wat bietensap aan toe voor een extra smaakbeleving.



Poké Bowl

Eigenlijk maakt het niet uit welke variatie van de Poké Bowl er op de kaart staat zolang je het maar combineert met Searoop Magnolia, Jeneverbes, Gember, eventueel aangevuld met gemberbier. Dat smaakt erg goed samen!



Nagerechten

Duindoorn ijs

Maak je eigen bijzondere ijs van Searoop Duindoorn, Meidoorn, Salie en schenk er een glaasje Searoop Duindoorn, Meidoorn, Salie bij eventueel met wat gemberbier aangelengd.



Dame Blanche

Deze dame is een golden oldie. De Searoop Zomerfruit met Aardbei, Framboos, Munt met wat kombucha is hierbij de ideale combinatie.



Kaasplankje

met verschillende Hollandse kazen

Hollandse kazen zijn niet te versmaden en combineren goed met Searoop Kweepeer, Rozenbottel, Wilde Passiebloem. Serveer er een membrillo bij om het gerechtje compleet te maken.



Oma's Appeltaart

Hierbij serveer je een Searoop Ice tea, Citroenveine, Bergamot voor een optimale frisse smaakbeleving. Leng aan met wat druivensap en bruiswater.



Rabarber crumble

Een favoriet van velen, deze rabarber crumble. Vanzelfsprekend hoort hier een glas Searoop Rabarber, Zeekraal, Zeevenkel bij geschonken te worden lekker met bruis of plat water en een takje munt ter versiering.



Vruchtentaart

Niet te versmaden Zomerfruit met Aardbei, Framboos, Munt in combinatie met bruiswater bij een punt vruchtentaart. Daar word je helemaal blij van en smaakt naar meer.



Crème Brûlée

Altijd goed deze smaak van karamel omlijst door de smaak van Searoop Rozemarijn, Citroenmelisse, Tijm met bruiswater. Dat maakt dit toetje extra bijzonder.



Kaasplankje

met Franse zachte kazen

Hierbij is Searoop Zwarte bes, Lavendel, Roos met bruiswater heel geschikt zeker wanneer je er wat zwarte bessen compôte bij serveert.



Crêpes Suzette

Deze pannenkoekjes worden extra lekker met een glaasje Searoop Magnolia, Jeneverbes, Gember erbij geserveerd. Eventueel aangelengd met wat gemberbier.



Chocolademousse

Chocolademousse is om je vingers bij af te likken. Daar gaat een glaasje Searoop Zwarte Bes, Lavendel, Roos heel goed bij in een mocktail met wat tonic en eventueel wat bloemen in het glas.

