



AEIMS Menu with wine pairing

Please inform the congress committee if you have a Special Diet Request

Entrées / Voorgerechten / Starters

Rillette de cuisse de canard confite aux figes, brioche et mayonnaise truffée et sa roquette

Rillette van gekonfijte eendenbout met vijgen, brioche, truffelmayonaise en rucola

Rillette of confitted duck leg with figs, brioche, trufflemayonnaise and rocket salad

Wonton craquant farcie aux gambas, salade de légumes croquants, nouille, vinaigrette au piment doux

Krokante wontons gevuld met gamba, salade van krokante groentes

en noodles met sweet chili vinaigrette

Crispy wontons filled with gamba, salad of crispy vegetables and noodles with sweet chilli vinaigrette

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Cabillaud poêlé accompagné d'une mousseline de pomme de terre fumée, chou vert étuvé et sa sauce au palourdes et vadouvan

Gebakken kabeljauw met gerookte aardappel mousseline, gestoofde groene kool en saus van kokkels en vadouvin

Fried codfish with smoked potato mousseline, stewed green cabbage and sauce of cockles and vadouvin

Filet de canette rosé laqué au miel, sauce aux coings et mousseline de panais avec cerfeuil et chou blanc étuvé

Rose gebraden eendenborst gelakt met honing, mousseline van pastinaak met kervel, gestoofde witte kool en saus van kweeper

Duck breast lacquered with honey, mousseline of parsnip with chervil, stewed cabbage and sauce of quince

Dessert / Nagerechten / Desserts

Mousse de champagne servie avec des mûres, sorbet aux cassis et sa meringue à la menthe

Mousse van champagne met bramen, zwarte bessen sorbet en schuim van mint

Mousse of champagne with blackberries, sorbet of blackcurrant and mousse of mint

Bombe de chocolat blanc et cerises amarena sur son miroir de cacao et son crumble de amaretti

Bombe van witte chocolade en amarene kersen, cacao spiegel en crumble van bitterkoekjes

White chocolate bombe with amarene cherries, cacao and crumble of macaroons