



IMPERIAL EXPERIENCE

ZHENG IMPERIALE BANKET

Bij Zheng nemen wij u graag mee naar het keizerrijk China, waar ooit, daags na Nieuwjaar, de belangrijkste ambtenaren werden uitgenodigd voor een uitgebreid Zheng-banket. Hierop geïnspireerd hebben wij een vestiging gecreëerd waar gasten het indrukwekkende spektakel ook kunnen ervaren. Net als zoals de eeuwenoude manifestatie worden de tafels tijdens het diner vol gezet met luxe spijzen en dranken, die geserveerd worden volgens oude ceremonies.

EMPEROR'S BANQUET

Elke hoofdstuk is samengesteld uit 3 à 4 delicatessen en focust op één traditioneel bereid hoofdcomponent, vergezeld door verschillende bijgerechten.

7 Hoofdstukken €79,- per persoon

9 Hoofdstukken €99,- per persoon

DRANKENARRANGEMENTEN

Het alcoholische drankarrangement is een combinatie van wijnen, rijstwijn en cocktails.

Het non-alcoholische drankarrangement is een combinatie van premium theeën, kruiden theeën en mocktails.

7 Hoofdstukken

Alcoholische drankarrangement €56,-

Non-alcoholische drankarrangement €38,50

9 Hoofdstukken

Alcoholische drankarrangement €72,-

Non-Alcoholische drankarrangement €49,50

HOOFDSTUKKEN

Hoofdstuk 1 : De Chinees Regionale Keukens €9,50

山药和山莓油醋汁 | 禽肉卷和豆 | 豆腐和辣椒 | 鸭舌和川椒
Chinese yam en frambozen vinaigrette | gevogelte rouleaux en
soja | tofu en chili | eendentong en Sichuanpepers

EXTRA GANG : 9-Hoofdstukken

Hoofdstuk 2 Guangdong : Koningsvis en Wilde Paling €15,50

黄金狮鱼鳗鱼双拼

Gepekeld geelstaart koningsvis | gerookte wilde paling
sojaboon | bloemkool | gefermenteerde soja | citrus soja

Hoofdstuk 3 Anhui : Gedronken Langoustine €16,-

醉酒海螯虾和鲜蛭 (安徽菜)

Gepekeld langoustine | scheermes | Chinese rozenwijn en
gefermenteerde tofu dressing | venkel

Hoofdstuk 4 Guangdong : Dimsum €16,50

多味日本天然扇贝鹅肝蒸饺

Dimsum van coquille en eendenlever | waterkastanje
zoete aardappel | forel kuit | Ocietra kaviaar
Sichuan peper dressing

Hoofdstuk 5 Beijing : Japanse Umami Oesters en Iberico Buikspek €18,50

日本旨味生蚝 | 伊比利亚猪腩

Japanse "umami" oesters | roodgestoofd Iberico buikspek
konjac noedels | komkommer | truffel | piccalilly

Hoofdstuk 6 Jiangsu : Umami Zeebaars en Lam €16,50

鱼羊鲜

Zeebaars | lam | asperge | mierikswortel | soja boullion

EXTRA GANG : 9-Hoofdstukken

Hoofdstuk 7 Shanghai : Anjou Duif €19,-

安鸠鸽肉

Gerookt en gegrilde Anjou duif borst en poot | shiitake
pastinaak | roodlof | kwartel ei | jasmijn thee

Hoofdstuk 8 Sichuan : Black Angus Wok €18,-

黑安格斯牛里脊肉

Black Angus ossenhaas | kalfszwezerik | chilipeper

Hoofdstuk 9 Jiangsu : Hibiscus en Perzik €14,-

芙蓉和桃子

Hibiscus mousse | perzik | bergamot | olijf krokant
hibiscus saus

CHEF HAN'S BANQUET

Met het banket van Chef Han ontdekt u zijn signature gerecht de Iconic Crispy Duck waarbij de kooktechnieken van Beijing, Guangdong en Frankrijk samensmelten. Krokant van buiten, rosé bereid en ontzettend smaakvol, het gerecht is geïnspireerd op de beroemde Peking Eend.

De eeuwenoude Peking Eend is een van de iconische gerechten uit China.

5 Hoofdstukken €69,- per persoon (vanaf 2 personen)

DRANKENARRANGEMENTEN

Het alcoholische drankarrangement is een combinatie van wijnen, rijstwijn en cocktails.

Het non-alcoholische drankarrangement is een combinatie van premium theeën, kruiden theeën en mocktails.

5 Hoofdstukken

Alcoholische drankarrangement €40,-

Non-alcoholische drankarrangement €27,50

CHAPTERS

Hoofdstuk 1 : De Chinees Regionale Keukens €9,50

山药和山莓油醋汁 | 禽肉卷和豆 | 豆腐和辣椒 | 鸭舌和川椒
Chinese yam en frambozen vinaigrette | gevogelte rouleaux en
soja | tofu en chili | eendentong en Sichuanpepers

Hoofdstuk 2 Anhui : Gedronken Langoustine €16,-

醉酒海螯虾和鲜蛭 (安徽菜)

Gepekeld langoustine | scheermes | Chinese rozenwijn en
gefermenteerde tofu dressing | venkel

Hoofdstuk 3 Jiangsu : Umami Zeebaars en Lam €16,50

鱼羊鲜

Zeebaars | lam | asperge | mierikswortel | soja boullion

Hoofdstuk 4 : Signature Iconic Crispy Duck €58,-

正宴脆皮烤鸭

Halve Franse Barbarie Eend | Chinese pannenkoek
diverse groenten garneringen | 5-Granen Rijst

Hoofdstuk 5 Jiangsu : Hibiscus en Perzik €14,-

芙蓉和桃子

Hibiscus mousse | perzik | bergamot | olijf krokant
hibiscus saus



AT HOME

ONTDEK ZHENG AT HOME

WIJN DOEN DE PREP, U DOET DE FINISHING TOUCH!

Zheng at Home brengt de Imperial Experience naar uw eettafel thuis. Met minimale moeite kunt u genieten van heerlijke, verse en gezonde gastronomische gerechten. Al het koken en inpakken is gedaan door onze chefs, het enige wat u thuis nog hoeft te doen, zijn nog een paar finishing touches. Dit bestaat uit een paar laatste stappen; warm de items op, zet de gerechten in elkaar met behulp van het bijgevoegde stap-voor-stap instructie en natuurlijk de tafel opdekken. Enjoy!

De Zheng at Home is verkrijgbaar over heel Nederland. Bestellingen worden door landelijke bezorgdiensten geleverd in een speciale koelbox om de kwaliteit te garanderen.



Klik op of scan de QR-code om Zheng at Home te bekijken op www.hanting.deliveryplatform.



IMPERIAL EXPERIENCE

ZHENG IMPERIAL BANQUET

Zheng takes us back to the Chinese Empire where, in the past times, the most important officials were invited to an extensive Zheng Banquet on the day after New Year. Inspired by this crucial event, we have established a place where you can experience this impressive spectacle in which the table is fully adorned with luxurious food and drinks, all served according to ancient ceremonies.

EMPEROR'S BANQUET

Each Chapter consists of 3 or 4 delicacies which focuses on one traditionally prepared main component that is accompanied by several side dishes.

7 chapters €79,- per person

9 chapters €99,- per person

DRINK PAIRINGS

The Alcoholic drink pairing is a combination rice wine, wines and cocktails.

The Non-Alcoholic drink pairing is a combination of premium teas, herbal teas and mocktails.

7 Chapters

Alcoholic drink pairings €56,-

Non-Alcoholic drink pairings €38,50

9 Chapters

Alcoholic drink pairings €72,-

Non-Alcoholic drink pairings €49,50

CHAPTERS

Chapter 1 : The Chinese Regional Cuisines €9,50

山药和山莓油醋汁 | 禽肉卷和豆 | 豆腐和辣椒 | 鸭舌和川椒
Chinese yam and raspberry vinaigrette | poultry rouleaux and soy | tofu and chilli | duck tongue and Sichuan peppers

EXTRA COURSE : 9 Chapters

Chapter 2 Guangdong : Kingfish and Wild Eel €15,50

黄金狮鱼鳗鱼双拼

Pickled yellow-tailed kingfish | smoked wild eel | soybean | cauliflower | fermented soybean | citrus soy

Chapter 3 Anhui : Drunken Langoustine €16,-

醉酒海螯虾和鲜蛭 (安徽菜)

Pickled langoustine | razor scallops | Chinese rose wine and fermented tofu dressing | fennel

Chapter 4 Guangdong : Dim Sum €16,50

多味日本天然扇贝鹅肝蒸饺

Scallop and duck liver dim sum | seaweed | water chestnut sweet potato | trout roe | caviar | green Sichuan pepper dressing

Chapter 5 Beijing : Japanese Umami Oysters and Iberico Porkbelly €18,50

日本旨味生蚝 | 伊比利亚猪腩

Japanese "umami" oysters | red cooked Iberico pork belly konjac noodle | cucumber | truffle | piccalilli

Chapter 6 Jiangsu : Umami Seabass and Lamb €16,50

鱼羊鲜

Sea bass | lamb | asparagus | horse radish | soy broth

EXTRA COURSE : 9 Chapters

Chapter 7 Shanghai : Anjou Pigeon €19,-

安鸠鸽肉

Smoked and grilled Anjou pigeon breast and leg | shiitake parsnip | red chicory | quail egg | Jasmin tea

Chapter 8 Sichuan : Black Angus Wok €18,-

黑安格斯牛里脊肉

Black Angus tenderloin | veal sweetbread | chili carrot structures

Chapter 9 Jiangsu : Hibiscus and Peaches €14,-

芙蓉和桃子

Hibiscus mousse | peach | bergamot | olive crisp hibiscus sauce

CHEF HAN'S BANQUET

Discover Chef Han's signature dish The Iconic Crispy Duck, in which the cooking techniques of Beijing, Guangdong and France fuse together harmonically. Crispy on the outside, succulent and flavorful on the inside, the dish is inspired by the famous Peking Duck. The Peking duck is one of China's iconic dishes throughout the centuries.

5 Chapters €69,- per person (from 2 persons onwards)

DRINK PAIRINGS

The Alcoholic drink pairing is a combination rice wine, wines and cocktails.

The Non-Alcoholic drink pairing is a combination of premium teas, herbal teas and mocktails.

5 Chapters

Alcoholic drink pairings €40,-

Non-Alcoholic drink pairings €27,50

CHAPTERS

Chapter 1 : The Chinese Regional Cuisines €9,50

山药和山莓油醋汁 | 禽肉卷和豆 | 豆腐和辣椒 | 鸭舌和川椒
Chinese yam and raspberry vinaigrette | poultry rouleaux and
soy | tofu and chilli | duck tongue and Sichuan peppers

Chapter 2 Anhui : Drunken Langoustine €16,-

醉酒海螯虾和鲜蛭 (安徽菜)

Pickled langoustine | razor scallops | Chinese rose wine and
fermented tofu dressing | fennel

Chapter 3 Jiangsu : Umami Seabass and Lamb €16,50

鱼羊鲜

Sea bass | lamb | asparagus | horse radish | soy broth

Chapter 4 : Signature Iconic Crispy Duck €58,-

正宴脆皮烤鸭

Half French Barbary Duck | Chinese Pancakes
Vegetables Garnishes | 5-grain rice

Chapter 5 Jiangsu : Hibiscus and Peaches €14,-

芙蓉和桃子

Hibiscus mousse | peach | bergamot | olive crisp
hibiscus sauce



AT HOME

DISCOVER ZHENG AT HOME

WE DO THE PREPPING, YOU DO THE FINISHING TOUCHES!

Zheng at Home brings the Imperial Experience to your dining table at home. You can enjoy delicious, fresh and healthy gastronomical dishes with minimal effort.

All cooking and packing has been done by our chefs, the only thing you need to do at home is a few finishing touches. This consist of a couple final steps; heat them up, assemble the dishes with the help of the enclosed step-by-step guide, and of course set the table. Enjoy!

The Zheng at Home is available all over the Netherlands. Orders will be delivered by national food delivery services in a special cooling box to retain quality.



Click on or scan the QR code to view Zheng at Home at www.hanting.delivery platform.