

Sitting dinners

Bij de keuze voor een sitting dinner zijn er diverse mogelijkheden. We kunnen het compleet aanpassen aan jouw wensen. Onze chef-kok vertaalt jouw wensen naar een schitterend menu. Naast de gerechten kunnen ook het meubilair en de accessoires perfect op jouw voorkeur worden afgestemd.

Wanneer u kiest voor één van deze sitting dinners, dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Graag gaan wij met jou om de tafel om je ideale sitting dinner vorm te geven. Deze sitting dinners kunt u reserveren voor 20 tot 32 personen. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €5,75 per persoon. Uiteraard kunnen wij op aanvraag een sitting dinner op maat voor u verzor-

Sitting dinner

basic

Voorgerecht

Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

of

Tartaartje van rode biet met appel, geitenkaas en een yoghurt dressing

Hoofdgerecht

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta, en een gepoft tomaatje

of

Geroosterde zalm uit de oven met bearnaisesaus, en een gepoft tomaatje

De hoofdgerechten worden geserveerd met:

een aardappeltaartje met een vleugje emmentaler, geroosterde groente uit het seizoen en een caesarsalade met parmezaan, ui en knoflookdressing

Nagerecht

Panna cotta met vers fruit en munt

of

Donkere chocolademousse met bosfruit

€ 33,50 per persoon



Sitting dinner

deluxe

Soep

Gerookte zalm met een salade van rivierkreeftjes, mango, appel, avocado-wasabimayonaise, Cavi-art, doperwtencress en een nori tempura wasabi krokantje

of

Rouleau van gerookte eendenborst en eendenlever, met honing, een frambozen-balsamicodressing, Turkse vijg met walnoten en een krokante vijgencrostini

Hoofdgerecht

48 uur gegaarde smokey kalfspicanha met geroosterde asperges, doperwtencrème, geroosterde courgette, een gepoft tomaatje en bearnaisesaus

of

Zeebaarsfilet uit de oven met geroosterde asperges, doperwtencrème, geroosterde courgette, een gepoft tomaatje en een citrus-dillesaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met:

een aardappeltaartje van zoete aardappel en cheddar, geroosterde groenten uit het seizoen en een groene salade met gebrande noten en een frambozendressing

Nagerecht

New-York cheesecake met framboos, een frambozenkletskep en munt

of

Tiramisu van mascarpone en espresso met lange vingers en cacao

€ 49,50 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 39	2 koks	€ 85,00
40 - 69	3 koks	€ 127,50
70 - 99	4 koks	€ 170,00
100 - 129	5 koks	€ 212,50
130 - 159	6 koks	€ 255,00
Meer dan 160	op aanvraag	op aanvraag
Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief		

- extra -