

Diner voor grote groepen +10 pers.

Shared Dining

Voor de invulling van het diner voor gezelschappen vanaf 10 personen heb je een aantal keuzes. Zo kun je kiezen voor het Shared Dining Verrassingsmenu.

Bij het Shared Dining Verrassingsmenu krijgt u per gang een greep uit onze menukaart met een plateau van 3-4 verschillende heerlijke gerechten. Uiteraard houden wij graag rekening met uw dieetwensen.

Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap gebruikt u het diner in één van onze zalen of in onze restaurantruimte 'Boathouse 078'.



Maak gerust een geheel vrijblijvende afspraak met ons. Wij bespreken graag de diverse mogelijkheden.



Zelf keuzemenu samenstellen

Voor de invulling van het diner voor gezelschappen vanaf 10 personen heb je de optie om zelf een keuzemenu samen te stellen uit onze menukaart.

Hierbij kies je per gang maximaal 3 gerechten. Wij zorgen voor een speciaal menukaartje op tafel en je gasten kunnen op de dag zelf hun keuze aan ons doorgeven.



Maak gerust een geheel vrijblijvende afspraak met ons. Wij bespreken graag de diverse mogelijkheden.



Diner met keuze vooraf

Vind je het té lastig om de gerechten te beperken tot 3 per gang? Dan heb je de optie om, voor diners vanaf 10 personen, de keuzegerechten vooraf, uiterlijk de dag voorafgaande aan het diner, aan ons door te geven. In dat geval kun je kiezen uit de hele menukaart.



Buffet

Is je gezelschap groter dan 30 personen, dan is het optie om een buffet te laten serveren. Hierbij heb je een ruime keuze uit koude, warme en dessertgerechten.



Diner voor grote groepen

Onderstaand de vaste menu's voor gezelschappen vanaf 10 personen.

Combinaties van menu's is mogelijk. Eventuele prijswijziging wordt nader bepaald. Uitzonderingen met betrekking tot diëten kunnen vooraf aan ons doorgegeven worden. Voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken brood, kruidenboter en roomboter.

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend groente- en

aardappelgarnituur.

Groente crèmesoep

Hollandse varkenshaas

in spek omwikkeld met een geurige paddenstoelensaus

Dessert van het seizoen

Bordje Parmaham

met vers fruitsalade en een weckpotje groente crèmesoep

Vleescombinatie van biefstukje van de ossenhaas en een medaillon van Hollandse varkenshaas

met een romige pepersaus en gebakken champignon

Dessert van het seizoen

Gerookte zalm

met een salade rucola, blini en crème fraîche

Romige mosterdsoep

Op de huid gebakken zeebaars

met een drie kleuren paprikaroomsaus

Dessert van het seizoen

Rundercarpaccio

met ReypenaerVSOP, spekjes en truffelmayonaise

Romige mosterdsoep

Gebraden kalfslende

van afgelakt met een honing-tijmsaus

Dessert van het seizoen

Etagère met verrassende proeverijen

van heerlijke koude vis- en vleesspecialiteiten

Romige kreeftensoep

met crème fraîche en bieslook

Hele ossenhaas aan tafel gesneden

met gebakken champignons en Stroganoff- en sjalotten-rodewijnsaus

Dessertbuffet op tafel

Diverse heerlijke koude en warme zoete lekkernijen

Salade geitenkaas

met kruim van pistachenoot en honingdressing

Bouillon van paddenstoel

+ 2.75

Gefrituurde bloemtortilla

gevuld met diverse groenten, brie en tomatensaus

Dessert van het seizoen

 [Print](#)  [PDF](#)

Maak gerust een geheel vrijblijvende afspraak met ons. Wij bespreken graag de diverse mogelijkheden.

 [Print](#)  [PDF](#)