

3 DRIEGANGENMENU | 3,5 uur all-in | € 75,50 p.p.

voor groepen van 20 personen tot 300 personen

Drie gangen, volop keuze en vooral lekker lang tafelen. U kiest vooraf per gang uw favoriete gerecht en wij verzorgen de rest. Alles wordt aan tafel geserveerd en natuurlijk houden we rekening met dieetwensen en allergieën.

Zo kan uw driegangendiner eruit zien:



17.30 - Gezellig beginnen

We ontvangen u aan het water met een drankje. Zoek een fijn plekje, proost met elkaar en praat lekker bij. Geen haast, de tafel staat klaar en de avond kan beginnen.

18.20 - Het voorgerecht

Tijd voor de eerste gang. U hoeft vanaf nu eigenlijk nog maar één ding te doen: genieten.

19.00 - Tijd voor het echte werk

De eerste gang is achter de rug en we gaan door met het hoofdgerecht. Alles wordt aan tafel geserveerd.

20.00 - Er is altijd ruimte voor iets zoets

Tijd voor de laatste gang en daarna vooral nog even lekker natafelen.

20.30 - Nog ééntje dan

De glazen mogen nog één keer vol terwijl er rustig wordt nagepraat en gelachen.

21.00 - Voldaan naar huis

Na een gezellige avond loopt het arrangement ten einde. Nog lang niet uitgepraat? Informeer gerust vooraf naar de mogelijkheden om de avond te verlengen.

Helemaal Knus: drie heerlijke gangen, 3,5 uur onbeperkt drinken én gezelligheid voor € 75,50 p.p.



Ook een teamactiviteit erbij? Blader verder en maak jullie uitje compleet

NOG NET IETS MEER UIT DE AVOND HALEN?

Proostmoment + € 5,- p.p.



Fotobooth + € 225,-



Half uur extra + € 6,- p.p.



DRIEGANGENMENU - WAT KRIJGEN WE DAN

VOORGERECHTEN

Carpaccio zoals-ie hoort

Rundercarpaccio | Rucola | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Truffelmayonaise

Vitello tonnato

Dun gesneden kalfsvlees | Romige tonijnsaus | Kappertjes | Rucola

Portobello & vegan blauwe kaas

Geroosterde portobello | Vegan blauwe kaas | Rucola | Krokante topping

HOOFDGERECHTEN

Kogelbiefstuk

Malse kogelbiefstuk | Rodewijnsaus

Zalm uit de oven

Ovengebakken zalm | Kruidenolie | Citroen

Geroosterde knolselderij

Geroosterde knolselderijsteak | Paddenstoelenjus | Kruidenolie | Geroosterde seizoensgroenten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en salade.

DESSERT

Knus dessert

Ons zoete dessert om het diner lekker mee af te sluiten, laat je verrassen.

ONS MENU WISSELT MET DE SEIZOENEN. SCAN DE QR-CODE VOOR HET ACTUELE DRIEGANGENMENU.

NOG NET IETS MEER UIT HET DINER HALEN?

Borrelplanken + € 5,- p.p.



Extra tussengerecht
+ € 12,50 p.p.



Extra zoete afsluiting
+ € 10,- p.p.



Bekijk hier het actuele menu

