

GROEPSDINER VANAF 15 PERSONEN

SHARED DINING | 4 GERECHTEN

Wij serveren de gerechten in grote schalen op tafel. Jullie gasten maken hierbij geen individuele keuzes, maar krijgen allen hetzelfde menu om samen met elkaar te delen! Jullie kunnen 4 gerechten kiezen, voor ieder extra gerecht betaal je extra.

DINER

Butternut soep - Flespompoensoep met een vleugje sinaasappel en macadamianoten, geserveerd met brood (VG)

Heritage salad - Geroosterd flespompoen met vijg, rode ui, spinazie, geitenkaas en rode kidneybonen (V)

Brinjal - Geroosterde aubergine met biltong kruiden, geserveerd met witte maïskoekjes en tomatenbredie (VG)

Biryani - Basmati rijst gegaard in de oven met Indiase specerijen, pompoen, linzen, ui en knoflook geserveerd met chutney en pappadum (VG)

Amadumbe - Gestoomde pomtayer met postelein, zwarte knoflookboter en cassave chips (V)

Bobotie - Traditioneel ei gerecht met pulled oats, rozijnen en specerijen, geserveerd met spinaziesalade en chutney (VG)

PRIJS 27,50 P.P. | EXTRA GERECHT +€4,-

Wij ontvangen graag uiterlijk 72 uur van te voren het definitieve aantal gasten, menukeuze en dieetwensen.

Sosatie - Gegrilde spies van rund van Jachthuis Schijf, met groenten en gedroogde abrikoos (+€2,50)

Viscurry - Verantwoorde vis geserveerd in een kruidige Cape/Malay currysous met tamarinde, uien en koriander (+€2,50)

DESSERT

Malva pudding - Warme cake met abrikoos, geserveerd met vanille roomsaus (+€1,-)

Rooibos - Peer gepocheerd in Rooibos thee met passievrucht-kokos crème en gekarameliseerde macadamianoten (+€1,-)

Dom pedro - Amarula- en vanille ijs uit de blender geserveerd met Kaapse kruisbes (+€3,50)



NOORDERLICHT