

GROEPSDINER ZOMER

Om de logistiek van de keuken goed te laten verlopen, wordt er aan groepen van 15 personen of meer, een groepsmenu aangeboden. Gasten maken hierbij geen individuele keuzes, maar we serveren een door u uitgekozen menu voor de gehele groep. Een diner met meerdere gangen gevuld door middel van kleine culinaire gerechten.

Hieronder vindt u een lijst van de gerechten die we aanbieden. U kiest zelf minimaal 4 gerechten voor € 26,50 p.p. en kunt dit naar wens uitbreiden tot 8 gerechten. Voor elk bijkomend gerecht rekenen we € 3,50 p.p. per supplement. Dit is exclusief de toeslag die we rekenen bij vlees- en visgerechten. Mochten er gasten tussen zitten met speciale (di)etwensen, zorgen wij uiteraard voor een aangepast menu.

DINER

Dagsoep geserveerd met brood (VG)

Tamrue falafel geserveerd met pitabrood,
ras el hanout hummus, tursu, granaatappel en sumac (VG)

Quinoa salade met snijbiet, radijs, geroosterde paprika,
kalamata olijven, cashewnoten en vinaigrette (VG)

Kibbeh - quinnelles van bulgur en paddenstoelen;
geserveerd met gepekeld citroen-tomatensaus (VG)

Bijvangst van het moment, toeslag € 2,50

Bobotie met pulled oats, ei, rozijnen en cashewnoten;
geserveerd met saffraanrijst, chutney, salade en kokos

Saag Paneer - milde en romige Indiase spinaziecurry
met verse paneer kaas; geserveerd met kruidige knoflook naan

Hashweh - Libanees rijst gerecht geserveerd met pulled oat's,
granaatappel, pijnboompitten, munt en tahinisaus (VG)

Huisgemaakte geitenbok worstjes met kruidige tomatensaus,
toeslag € 2,50

DESSERT

Kokos/vanille panna cotta met frambozencoulis
en kletskop van kaneel en hazelnoot

Max & Bien blauwe kaas (vegan) met semi gedroogde sharon fruit,
dadel siroop en melba toast van kletzenbrood (VG)

Prijzen en gerechten worden gewijzigd per seizoen. Dit menu is altijd een indicatie. Wanneer u ver van tevoren heeft gereserveerd, kunt u het beste een week voor uw event het menu van ons verifiëren, gezamenlijk met het doorgeven van de definitieve aantallen van uw groep en eventuele (di)etwensen of allergieën.

Het aantal personen kan tot maximaal 48 uur voor uw diner worden gewijzigd. Uw menukeuze en keuze voor de dranken ontvangen we graag op tijd en uiterlijk 72 uur voor het diner. Hartelijk dank voor uw medewerking!

GROUP DINNER SUMMER 2020

To ensure that the logistics of the kitchen run smoothly, a group menu is offered to groups of 15 people or more. Guests do not make individual choices, but we serve a menu of your choice for the entire group. A multi-course dinner filled with small culinary dishes.

Below is a list of the dishes we offer. You choose at least 4 dishes for € 26.50 p.p. and you can expand this to 8 dishes. For each additional dish, we charge € 3.50 per person per supplement. This does not include the surcharge that we charge for meat and fish dishes.

DINER

Day soup served with bread (VG)

Tamruc falafel served with pita bread, ras el hanout hummus, tursu, pomegranate and sumac (VG)

Quinoa salad with Swiss chard, radish, roasted bell pepper, kalamata olives, cashew nuts and vinaigrette (VG)

Kibbeh - quinnelles of bulgur and mushrooms; served with pickled lemon-tomato sauce (VG)

By-catch of the moment, surcharge € 2.50

Bobotie with pulled oats, egg, raisins and cashew nuts served with saffron rice, chutney, salad and coconut

Saag Paneer - mild and creamy Indian spinach curry with fresh paneer cheese; served with spicy garlic naan

Hashweh - Lebanese rice dish served with pulled oats, pomegranate, pine nuts, mint and tahini sauce (VG)

Home-made goat sausages with spicy tomato sauce, surcharge € 2.50

DESSERT

Coconut / vanilla panna cotta with raspberry coulis and cinnamon and hazelnut patty

Max & Bien blue cheese (vegan) with semi-dried sharon fruit, date syrup and melba toast of French bread (VG)

Prices and dishes change per season. This menu is always an indication. If you have made a reservation well in advance, it is best to verify the menu from us a week before your event, together with the final numbers of your group and any diet wishes or allergies.

The number of people can be changed up to 48 hours before your dinner.

We would like to receive your choice of menu and choice of drinks on time and no later than 72 hours before dinner.

Thank you for your cooperation!