

Standing Dinner

Bent u op zoek naar een originele en informele invulling van uw diner? Een Standing Dinner is de ideale manier om het statische karakter van een sit-down dinner te doorbreken en zet aan tot meer interactie en/of netwerken. Een Standing Dinner is mogelijk vanaf 20 personen. Tijdens het diner loopt er bediening rond met gerechten op kleine bordjes die gepakt kunnen worden door de klant.

Hieronder vindt u de lijst met gerechten en prijzen. Wij adviseren u minimaal vijf gangen te kiezen waarbij u twee voorgerechten, één tussengerecht, twee hoofdgerechten en één nagerecht kiest.

Voorgerechten à € 6,- per stuk

Vitello Tonato

Steak Tartaar met mosterd mayonaise

Gerookte zalm met tzatziki en gepofte rijst

Geitenkaas kroketje met bietensalade

Ceaser salade met kip en Parmezaanse kaas

Tussengerechten à € 4,50 per stuk

Vissoep met garnalen en kruiden olie

Miso soep (Japanse soep)

Bospeenkerrie soep met groene kruiden

Paddenstoelenrisotto

Gebakken gamba met venkel en salade

Hoofdgerechten à € 8,- per stuk

Parelgort risotto met gepocheerde ei en spinazie

Hollandse runderhaas met aardappelmousseline en bernaïse saus

Dorade met venkel salade

Gebakken kabeljauw met gestoofde prei

Tagliatelle met rode uien compote en paddenstoelensaus

Nagerechten à € 4,- per stuk

Paleis trifle (cake-room-rood fruit)

Brownie

Appelcrumble

Pure chocolademousse

