



GROEPSMENU

(vanaf 10 personen)

Voorgerechten

Carpaccio van rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | kappertjes

Zalmtartaar | salade | mosterd-dille saus

Gefrituurde geitenkaas | rode bietenchutney

Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk | gebakken | luchtige knoflookboter

Vispannetje | vis | schelpdieren | croutons | pittige knoflooksaus

Runderstoof | rodekool | aardappelpuree

Portobello paddestoel | vegan | bonenfalafel | verse kruiden

Desserts

Warme brownie | witte chocoladeijs

Appeltaart | kaneelijs | slagroom

Kaasplank van Fromagerie Bon (+2.50) toast | vijgencompote

Vanaf 20 personen serveren we Grand Dessert

Dranken

Op nacalculatie

Heineken, huiswijn (Chardonnay/Merlot/Rose) fris/koffie/thee

2.70 | 3.95 | vanaf 2.60

Desgewenst uit te breiden met speciaalbieren en luxere wijnen

Ontvangst met Cava (alcoholvrije variant mogelijk)

per glas 4.75

Drankarrangementen mogelijk in combinatie met buffet (> 3 uur)

Bier/wijn/fris/koffie/thee/sap

per uur 6.00

Bovenstaand aangevuld met speciaalbier van de tap/luxere wijnen plus verse jus

per uur 6.75

Bovenstaand aangevuld met speciaalbieren van de fles

per uur 7.25

GARANTIE AFSPRAKEN

Wij vernemen uiterlijk 2 werkdagen voor aanvang van de reservering de volgende gegevens:

- Het aantal gasten, voor de rekening bindend
- De exacte aanvangstijd
- De menukeuzes en allergieën/dieetwensen

BETALING VAN DE REKENING

Op de avond zelf, door 1 persoon

of

Mogelijk voor bedrijven, op factuur

Voor de facturatie ontvangen we graag de tenaamstelling factuur, adres, postcode, kostenplaats/sapnummer, emailadres, plus een kopie legitimatie. Op de dag/avond zelf kan de bon ter goedkeuring worden ondertekend.