HUWELIJKSDINER

Voor jullie huwelijksdiner bieden wij vier verschillende dineropties aan:

Walking Dinner

BBQ

Buffet

Ultgeserveerd dinner



Geef eventuele allergieën vooraf aan ons door. dan houden wij hier vanzelfsprekend rekening mee en zorgen wij voor een heerlijk, veilig diner voor iedereen.

WALKING DINNER

Terwijl wij het diner in meerdere rondes serveren, kunnen uw gasten zich vrij bewegen en ongedwongen met elkaar genieten.

Kies 5 van onderstaande gerechten, bijvoorbeeld 3 voorgerechten en 2 hoofdgerechten

Voorgerechten

Couscous met sinaasappel, yoghurt en munt

Caprese met burrata, basilicum en tomaat

Gepekelde zalm met groene kruiden

Gamba met avocado, sesam en bergamot

Steak tartaat met dasje en shiso

Patrami met mosterdzaad en zoetzure groentjes



Hoofdgerechten

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, bereidingen van tomaat en een schuim van Parmezaan

Risotto met truffel, spinazie en parmezaan

Coquille met bereidingen van doperwt en wasabi

Op de huid gebakken zeebaars met fregola

Varkenswang gelakt met Madeira en twee bereidingen van aardappel

Eendenborst met bereidingen van knolselderij en hazelnoot

SHARED DINNING & BUFFET

De voorgerechten worden samen met brood en kruidenboter aan tafel geserveerd, zodat gasten gezellig kunnen delen. De presentatie vindt plaats op etagères op tafel. Het hoofdgerecht wordt geserveerd in buffetvorm.

Voorgerechten

Kies 4 van de volgende voorgerechten

Caprese van tomaat en burrata
Parelcouscous met kruiden en citroen
Carpaccio van rode biet met geitenkaas
Tartaar van avocado met yuzu
Gepekelde zalm met groene kruiden
Caesar salade
Carpaccio van rund met truffelmayonaise
Eendenborstfilet met frambozengel



Buffet

Kies 3 gerechten waarvan minimaal 1 vegetarisch gerecht

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, tomatenbereidingen en parmezaanschuim
Champignons in knoflook-kruidensaus
Zalm met seizoensgroenten en citroensaus
Rosé gebraden runderlende met rode portsaus
Saltimbocca met Parmezaanschuim en witte wijnsaus
Gebakken aardappeltjes & warme seizoensgroenten

Live Cooking

We serveren pasta uit een grote Parmezaanse kaas en rucola met tomaat

SHARED DINNING & UITGESERVEERD

Liever ontspannen aan tafel blijven zitten? Laat ons dan het hoofdgerecht uitserveren. Onze voorgerechten, geserveerd met vers brood en kruideboter, presenteren wij sfeervol op étagères die we aan tafel uitserveren.

Voorgerechten

Kies 4 van de volgende voorgerechten

Caprese van tomaat en burrata
Parelcouscous met kruiden en citroen
Carpaccio van rode biet met geitenkaas
Tartaar van avocado met yuzu
Gepekelde zalm met groene kruiden
Caesar salade
Carpaccio van rund met truffelmayonaise
Eendenborstfilet met frambozengel

Hoofdgerecht

Elke gast kan een keuze maken uit onderstaande drie gerechten.
We ontvangen de keuzes graag uiterlijk één maand voorafgaand aan het Huwelijk, samen met de bijbehorende tafelindeling.

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, tomatenbereidingen en schuim van Parmezaan

Kabeljauw met aardappelgraten geglaceerde wortel en Hollandaisesaus

Runderlende met aardappelgratin seizoensgroenten en choronsaus

BBQ

Een BBQ op je trouwdag brengt die heerlijke ontspannen sfeer met zich mee. Iedereen kan lekker zelf opscheppen en gasten kunnen zicht vrij bewegen terwijl ze genieten van lekkere hapjes

Live van de grill

Terwijl de bijgerechten in buffetvorm worden gepresenteerd, verzorgt onze chef de volgende gerechten voor jullie live:

Limousin-hamburger

Grillworst

Kipspies

Slow Cooked beef

Zalmpapillot

Groentespies

Gepofte aardappel met crème fraîche

Bijgerechten

De volgende gerechten worden met liefde en aandacht gepresenteerd in een sfeervol buffet. Een uitnodigende selectie, perfect om samen te delen en van te genieten.

Brood en boter

Aardappelsalade

Pastasalade

Verschillende dips: Aioli, hummus, tomatenchutney

Sauzen

DESSERT

Vaak wordt de bruidstaart aangesneden en geserveerd als dessert.

Liever niet jullie bruidstaart als (enige) dessert?
Dan maken wij een dessertbuffet voor jullie.

Chef's creatie van desserts geinspireerd op het seizoen

Meerprijs van €9 per persoon

