

EVENTMENU

voor prive events van 40 - 200 personen



BROOD TAFEL

van Van Menno met huisgemaakte spreads paprika-balsamico, feta-verse kruiden en olijf-amandel. vegetarisch.

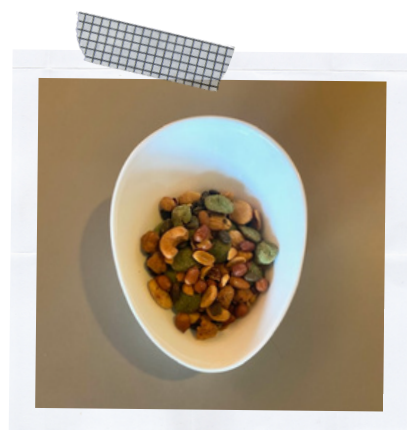
3,50 p.p.



KROKETJES

van Oma Bobs chorizo, groente of gamba.

2,- p.st.



GEMENGDE NOTEN

van Gotjé

2,- p.p.

PETITS QUICHES

van Le Petit Gateau lorraine, ratatouille of champignon - truffel - Parmezaan.

3,50 p.st.



BORREL TRIPLETTE

bitterbal van Oma Bobs, kaasstengel en groente loempia. vegetarische optie beschikbaar.

3,50 p.p.



BAO BUN

met pulled aubergine, dille yoghurt & granaatappel. vegetarisch.

5,- p.st.





WORTEL - GEMBER SOEP

van chef Eseyas met huisgemaakt
broccoli - amandelbrood. vegetarisch.

4,50 p.st.



GROENE KRUIDEN ORZO

met spinazie, feta en munt.
vegetarisch.

13,50 ea.



THAISE GROENTE CURRY

met bloemkool, kikkererwten en
tempeh. vegan.

13,50 p.st.

PAELLA

met Hollandse garnalen,
mosselen, chorizo & tuinerwten.

13,50 p.st.



DE JAREN STOOF

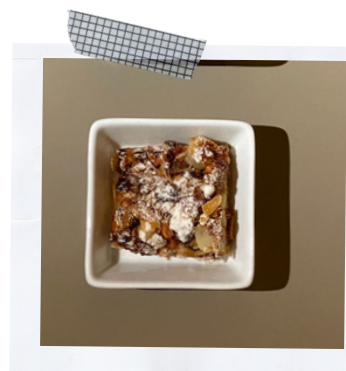
café de jaren klassieker. runderstoof
met lentepuree en rucola.

13,50 p.st.



GRAND DESSERT

van patisserie Kuyt 5,- p.p.



APPEL SCHNITT
met amandelen en
rozijnen EN



CLAFOUTIS
met seizoensfruit

CHOCOLADE TAART met
chocolade ganache EN

