

BITTERGARNITUREN

Het statiegeld voor de serveerschalen bedraagt:

kleine schaal	€ 7,00
grote schaal	€ 8,50

A) koud bittergarnituur (45 stuks) € 27,50

B) koud bittergarnituur (60 stuks) € 35,50

Als volgt samengesteld:

gevulde eieren	gevulde dadels met boursin
gevulde wraps	minipasteitjes met hammousse
haring op roggebrood	slices gerookte zalm
slices gerookte paling	blokjes kaas met garnering
pittige worstjes met zuur	of een andere item onder voorbehoud

C) koud bittergarnituur de luxe (vanaf 45 stuks) € 1.00 per stuk

Dit garnituur wordt luxe opgemaakt en bestaat uit:

gevulde eieren	canapé met verse Hollandse garnalen
gevulde wraps	canapé met nieuwe haring
canapé met gerookte paling	canapé met carpaccio
canapé met gerookte zalm	canapé met fijne hammousse

D) Koud bittergarnituur exclusief € 1,95 per stuk

Dit garnituur bestaat uit sneetjes vers stokbrood met ijsbergsla en is rijk belegd met o.a.

gerookte zalm	carpaccio
nieuwe haring	roompaté
gerookte paling	brie
Hollandse garnalen	Ardenner ham met meloen

E) Warm bittergarnituur € 0,60 per stuk

Dit garnituur is te leveren vanaf 60 stuks en wordt gebracht met 2 dipsauzen, en bestaat uit o.a.

Amsterdamse bitterballen	mini-gehaktballetjes
nasiballetjes	kipkrokantjes
bamiballetjes	vlammetjes

SALADES

De salades zijn te bestellen vanaf 2 personen en worden op harde schalen geleverd.

Het statiegeld voor de serveerschalen bedraagt:

kleine schaal	€ 7,00
grote schaal	€ 8,50

1) Huzarensalade € 10,50 p.p.

Verse huzarensalade, gepresenteerd op een bedje van 3 soorten sla en opgemaakt met o.a. stertomaatjes, zilverui, augurkjes, asperges, ham, fricandeau, pepersalami en ananas.

2) Huzarensalade de luxe € 12,00 p.p.

Bovenstaande huzarensalade, aangevuld met o.a. gevulde eieren, gevulde tomaatjes, paté en rosbeef.

3) Zalmsalade € 12,50 p.p.

Verse zalmsalade, bedekt met cocktailsaus op een bedje van 3 soorten sla, opgemaakt met o.a. paling, gerookte zalm, haring, IJslandse garnalen, krab, pepermakreel, augurk, zilveruitjes, komkommer en stertomaatjes.

4) Zalmsalade de luxe € 13,50 p.p.

Bovenstaande zalmsalade, aangevuld met o.a. gevulde eieren, gevulde tomaatjes, haring in dille-roomsaus, tonijn en Hollandse garnalen.

5) Combinatie à la Korf € 15,00 p.p.

Een combinatie van de huzaren- en zalmsalade de luxe .

6) Vegetarische salade € 10,00 p.p.

Combinatie van vegetarische pasta- waldorf- en kartoffelsalade opgemaakt met o.a. tomaat, olijven, gevulde eieren, noten en diverse kaassoorten zoals mozzarella en feta.

Extra

Broodarrangement € 1,25 p.p.

Bestaat uit wit stokbrood, Frans bruin landbrood, olijfbrood, huisgemaakte kruidenboter en 3 koude sauzen.

Bordenarrangement € 1,95 p.p.

Bestaat uit 2 borden per persoon, 2 bestekjes en servetten.

Bestelt u dit arrangement, dan heeft u geen afwas!

We bespreken met u wanneer de borden, spiegels en/of schalen worden opgehaald.

Kopje soep € 3,50 p.p.

U kunt kiezen uit: tomatensoep, champignonsoep, uiensoep, groentesoep, kippensoep, erwtensoep of eventueel een soep naar eigen keuze.

Deze soepen worden geleverd met soepkommen en lepels.

EXCLUSIEVE SCHOTELS

De onderstaande luxe koud buffetschotels heeft Korf Catering speciaal samengesteld voor de wat kleinere gezelschappen, en zijn bedoeld vanaf 2 of meer personen.
Alle schotels worden geleverd met diverse sauzen en kruidenboter.

7) Hors d'oeuvre select

€ 16,00 p.p.

Frisse zalm- en huzarensalade met o.a. gevulde eieren, gevulde tomaatjes, Hollandse en IJslandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, feta, paté, Ardenner ham met meloen, fricandeau, ham met asperges, ananas, augurk en zilveruitjes.
Luxe opgemaakt op een bedje van 3 soorten sla.

8) Luxe koud buffet vleeschotel

€ 17,50 p.p.

Heerlijke huzaren- en waldorfsalade met o.a. Ardenner ham met meloen, paté, feta, fricandeau, rosbief, gegrilde ham, gerookte kipfilet, asperges, salami, gevulde eieren, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes.
Rijkelijk opgemaakt met vruchten van het seizoen.

9) Luxe koud buffet visschotel

€ 18,50 p.p.

Verse zalm- en krabsalade opgemaakt met o.a. Hollandse garnalen en IJslandse garnalen, rivierkreeftjes, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, gamba's, haring, mosselen, krab, tonijn, haring in dille roomsaus, gevulde eieren, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes.

10) Combinatie van vlees en vis

€ 19,50 p.p.

Een combinatie van de 2 bovengenoemde schotels.
Voor ieder wat wils, een echte aanrader!

Extra

Broodarrangement

€ 1,25 p.p.

Bestaat uit wit stokbrood, Frans bruin landbrood, olijfbrood, huisgemaakte kruidenboter en 3 koude sauzen.

Bordenarrangement

€ 1,95 p.p.

Bestaat uit 2 borden per persoon, 2 bestekjes en servetten.
Bestelt u dit arrangement, dan heeft u geen afwas!
We bespreken met u wanneer de borden, spiegels en/of schalen worden opgehaald.

Kopje soep

€ 3,50 p.p.

U kunt kiezen uit: tomatensoep, champignonsoep, uiensoep, groentesoep, kippensoep, erwtensoep of eventueel een soep naar eigen keuze.
Deze soepen worden geleverd met soepkommen en lepels.

POPULAIRE BUFFETTEN

Onderstaande buffetten verzorgen wij vanaf 20 personen.

Indien u een van deze buffetten wilt bestellen voor minder dan 20 personen,
dan rekenen wij een meerprijs van **€ 2,00 p.p.**

Elite buffet **€ 16,50 p.p.**

Verse huzaren- zalm- waldorf- en pastasalade rijkelijk opgemaakt met o.a. stertomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, pepersalami, ananas, paling, gerookte zalm, IJslandse garnalen, krab, mosselen, Ardenner ham met meloen, haring in dille roomsaus, feta en paté.

Verder bestaat dit buffet uit een schaal met nieuwe haring en fijngesnipperde uitjes.
Ook huisgemaakte kruidenboter en sauzen zijn inbegrepen.

Combinatie buffet Elite/Saté **€ 19,50 p.p.**

Dit buffet bestaat uit de rijkelijk opgemaakte huzaren- zalm- waldorf- en pastasalades van het Elite buffet met o.a. stertomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, pepersalami, ananas, paling, gerookte zalm, IJslandse garnalen, krab, mosselen, Ardenner ham met meloen, haring in dille roomsaus, feta en paté.

Tevens bestaat dit buffet uit een schaal met nieuwe haring en fijngesnipperde uitjes.
Daarnaast is dit buffet uitgebreid met 2 heerlijke stokjes saté die geleverd worden in luxe chafingdishes.

Kroepoek, wit stokbrood, Frans bruin landbrood en olijfbrood zijn inbegrepen, net als huisgemaakte kruidenboter en 3 koude sauzen.

Extra

Broodarrangement **€ 1,25 p.p.**

Bestaat uit wit stokbrood, Frans bruin landbrood, olijfbrood, huisgemaakte kruidenboter en 3 koude sauzen.

Bordenarrangement **€ 1,95 p.p.**

Bestaat uit 2 borden per persoon, 2 bestekjes en servetten.

Bestelt u dit arrangement, dan heeft u geen afwas!

We bespreken met u wanneer de borden, spiegels en/of schalen worden opgehaald.

Kopje soep **€ 3,50 p.p.**

U kunt kiezen uit: tomatensoep, champignonsoep, uiensoep, groentesoep, kippensoep, erwtensoep of eventueel een soep naar eigen keuze.

Deze soepen worden geleverd met soepkommen en lepels.

BORRELBUFFETTEN

Onderstaande borrelbuffetten verzorgen wij vanaf 25 personen.

Indien u een van deze buffetten wilt bestellen voor minder dan 25 personen,
dan rekenen wij een meerprijs van **€ 2,00 p.p.**

Amuse borrelbuffet deluxe **15,50 p.p.**

Het buffet bevat 6 hapjes per persoon en is samengesteld met verschillende soorten luxe opgemaakte mini glaasjes, wekpotjes en mokka kopjes.

Gevuld met o.a. cappuccino van pomodoritomaten met verse basilicum, eendenmousse met cranberrygelei, gerookte zalm met zalmkaviaar en een truffel van filet américain met sesamzaadjes.

Amsterdams borrelbuffet **15,50 p.p.**

U wordt getrakteerd op een heerlijke Amsterdamse bitterbal met mosterd bij binnenkomst.

Verder bestaat dit buffet uit gehaktballetjes in satésaus, haring met ui, ossenworst, leverworst, minibroodjes halfom, minibroodjes ossenworst, minibroodjes paling, minibroodjes haring, Amsterdamse augurken en uitjes, jonge kaas, Amsterdamse oude kaas, gevulde eieren, rolletjes rookvlees met ei, rolletjes ham met augurk en een mooi opgemaakte Oudhollandse rundvleessalade.

Saté buffet **€ 15,00 p.p.**

Bij dit buffet krijgt u per persoon 3 stokjes saté met satésaus die geleverd worden in luxe chafingdishes.

Tevens hoort hierbij een saladebuffet met kartoffel- pasta- en huzarensalade, 2 verse groene salades met parmezaan en zongedroogde tomaatjes en fruitsalade, net als diverse rauwkost zoals komkommer en tomaat.

Stokbrood, kruidenboter en vers gebakken kroepoek ontbreken natuurlijk ook niet.

EXCLUSIEVE BUFFETTEN

De exclusieve koude- en/of warme buffetten van Korf Catering zijn zeer uitgebreid en worden prachtig opgemaakt op spiegels.

Onderstaande buffetten verzorgen wij vanaf 20 personen.

Indien u een van deze buffetten wilt bestellen voor minder dan 20 personen, dan rekenen wij een meerprijs van **€ 2,00 p.p.**

Buffet 'Provence' **€ 22,50 p.p.**

Dit buffet bestaat uit zalmzalade, huzarensalade en waldorfsalade en diverse andere luxe salades, waaronder ook salades voor vegetariërs.

Het buffet wordt op spiegels opgemaakt met o.a. IJslandse garnalen, rivierkreeftjes, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, krab, tonijn, haring in dille roomsaus, gevulde eieren, gevulde tomaatjes, Ardenner ham met meloen, paté, feta, fricandeau, rosbief en salami.

Bij dit buffet komen glazen te staan met kipcocktail met vruchtjes en garnalencocktail met whiskeysaus.

Ook wordt wit stokbrood, Frans bruin landbrood en olijfbrood bijgeleverd. En natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Buffet 'Bordeaux' **€ 24,50 p.p.**

Bovenstaande buffet, maar dan aangevuld met warm gebraden kippenpootjes en warm gebraden gehaktballetjes in een milde pindasaus. De warme gerechten worden geleverd in luxe chafingdishes.

Buffet 'Chez Vous' **€ 27,50 p.p.**

Dit koud- en warm buffet bestaat uit het gehele assortiment van het buffet 'Provence', aangevuld met diverse warme gerechten, welke in luxe chafingdishes worden gebracht.

De gerechten worden geserveerd met pilafrijst of gegratineerde aardappeltjes.

U kunt een keuze maken uit onderstaande warme gerechten

Warm gebraad, Hongaarse goulash, gebraden kippenpootjes, saté, babigehaktballetjes in pittige saus of een gerecht naar keuze.

DIVERSE (INTER)NATIONALE BUFFETEN

Onderstaande buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen

Indien u een van deze buffetten wilt bestellen voor minder dan 20 personen,
dan rekenen wij een meerprijs van

€ 2,00 p.p.

Italiaans buffet

€ 24,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit de volgende koude gerechten:

Italiaanse salade, tonijnsalade, pastasalade met pesto, salade met pomodori en mozzarella, diverse Italiaanse ham- en salamisorten, Italiaanse kaassoorten zoals parmezaan en diverse soorten vis uit de Middellandse zee.

Tevens bevat dit buffet de volgende warme gerechten:

Beenham in zoete cranberrysaus, pollo ala Diavola (duivelse kip), Peperoni Veziana (met gehakt gevulde mini paprika's) en groentemelange met courgette en pomodori.

En niet te vergeten 2 soorten huisgemaakte pasta's, steeds variërend o.a. lasagne en tagliatelle.

Diverse soorten brood met kruidenboter en pesto ontbreken natuurlijk ook niet.

Dit buffet is uit te breiden met een Italiaanse Tiramisu.

Hiervoor rekenen wij een meerprijs van

€ 3,50 p.p.

Spaans tapas buffet

€ 24,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit de volgende koude gerechten:

Baskische Zomersalade (Frisse salade met groenten en olijfolie), Spaanse julienne salade met een heerlijke dressing, diverse Spaanse ham- en worst soorten, mosselen uit de Middellandse zee met whiskysaus, gevulde eieren met tonijn en mayonaise, ansjovisjes met dressing en een inktvissalade.

Tevens bevat dit buffet de volgende warme gerechten:

Tapa careras (gehaktballetjes in tomatensaus), tapa crostino's (geroosterde crostino's met diverse soorten mousse, tortilla a la mancha (Spaanse omelet met aardappel en knoflook) en piernas de pollo (pittig gekruide kippenpootjes)

En niet te vergeten Spaanse paella, goed gevuld met kip, gamba's, schelpjes, verse kruiden en saffraan rijst.

Diverse soorten brood met kruidenboter en alioli ontbreken natuurlijk ook niet.

DIVERSE (INTER)NATIONALE BUFFETEN

Oud Hollands buffet

€ 20,50 p.p.

Dit 'ouderwets lekkere' buffet bestaat uit 3 huisgemaakte stampotten; boerenkool, hutspot en zuurkool.

En wordt aangevuld met rookworst, draadjesvlees, ballen gehakt, spekjes, hachee en diverse groenten zoals rode kool, kapucijners, gekookte aardappels, stoofpeertjes en appelcompote. Geserveerd met Amsterdamse uitjes, piccalilly en Zaanse mosterd.

Het Oudhollands buffet is te bestellen vanaf 20 personen
Indien u dit buffet wilt bestellen voor minder dan 20 personen,
dan rekenen wij een meerprijs van

€ 2,00 p.p.

Scandinavisch buffet

€ 24,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit de volgende koude gerechten:

Beenhamsalade, Deense vleessalade, Westkust vissalade, krabsalade met ei, salade van steurgarnalen, gravlaks (gemarineerde zalm met dille en mosterdsaus), verschillende soorten gemarineerde haring, gevulde eieren, verschillende Deense vleeswaren en Scandinavische kazen.

Tevens bevat dit buffet de volgende warme gerechten:

Posjt laks (gepocheerde zalm in een romige saus), Flaeskesteg med svar (Varkensgebraad met korst), Janson's fretelse (Zweeds aardappelgerecht), Grünte smorrebrod (Scandinavisch groentegerecht).

Deens breekbrood, knäckebröd en kruidenboter ontbreken natuurlijk ook niet.

Ook bevat dit buffet een nagerecht:

Tatar ople (appelstrüdel) en een heerlijke Deense soezentoren.

Het Scandinavisch buffet is te bestellen vanaf 30 personen.
Indien u dit buffet wilt bestellen voor minder dan 30 personen,
dan rekenen wij een meerprijs van

€ 2,00 p.p.

SUPPLEMENTEN

Onze buffetten zijn uit te breiden met o.a.

Gevuld speenvarken (kok aanwezig voor het uitsnijden)	€ 7,00 p.p.
Beenham in klem (kok aanwezig voor het trancheren) vanaf 50 personen	€ 6,50 p.p.
Hele gebraden rosbeef (kok aanwezig voor het trancheren) vanaf 40 personen	€ 6,50 p.p.
Heel gebraden varkenszadel (kok aanwezig) vanaf 40 personen	€ 5,50 p.p.
Entrecote in zijn geheel (kok aanwezig) vanaf 40 personen	€ 8,50 p.p.
Hollandse ossenhaas met pepersaus (kok aanwezig) vanaf 40 personen	€ 15,00 p.p.
Homard américain halve kreeft met hollandaisesaus, gegratineerd met gruyerekaas vanaf 20 personen	€ 16,00 p.p.
Hele zalm gebakken in zeezout op traditionele wijze gebakken op een eikenhouten plank vanaf 20 personen	€ 11,00 p.p.
<u>Extra</u>	
Broodarrangement Bestaat uit wit stokbrood, Frans bruin landbrood, olijfbrood, huisgemaakte kruidenboter en 3 koude sauzen.	€ 1,25 p.p.
Bordenarrangement Bestaat uit 2 borden per persoon, 2 bestekjes en servetten. Bestelt u dit arrangement, dan heeft u <u>geen afwas!</u> We bespreken met u wanneer de borden, spiegels en/of schalen worden opgehaald.	€ 1,95 p.p.
Kopje soep U kunt kiezen uit: tomatensoep, champignonsoep, uiensoep, groentesoep, kippensoep, erwtensoepp of eventueel een soep naar eigen keuze. Deze soepen worden geleverd met soepkommen en lepels.	€ 3,50 p.p.

OVERIGE MOGELIJKHEDEN

Mediterraan buffet

Een combinatie van het Spaanse en Italiaanse buffet
vanaf 30 personen

€ 24,50 p.p.

Indisch buffet

vanaf 30 personen

€ 24,00 p.p.

Balkan buffet

vanaf 30 personen

€ 24,00 p.p.

Amerikaans buffet

vanaf 40 personen

€ 24,00 p.p.

Tropisch buffet

vanaf 40 personen

€ 23,00 p.p.

Uitgebreide Barbecue

€ 20,50 p.p.

Deze heerlijk BBQ bestaat uit 7 soorten vlees:

spareribs
saté
gemarkte filetlapjes
braadworstjes
hamburgers
kippenpootjes
kipfilet

De BBQ is uit te breiden met zalmzakjes

€ 1,50 p.p.

Tevens hoort bij de BBQ een saladebuffet met kartoffel- pasta- en huzarensalade, 2 verse groene salades met parmezaan en zongedroogde tomaatjes en fruitsalade.

Net als diverse rauwkost zoals komkommer en tomaat.

Stokbrood en kruidenboter ontbreken natuurlijk ook niet, ook worden 3 koude sauzen en satésaus bijgeleverd.

Er zal een kok ongeveer 1½ uur aanwezig zijn om het vlees voor u te bakken.

OVERIGE MOGELIJKHEDEN

Luxe champagne ontbijt € 60,00
voor 2 personen

Dit ontbijt bestaat uit:

½ fles champagne (inclusief glazen)
verse jus d'orange
diverse soorten harde broodjes en croissants
roomboter
gerookte zalm
3 soorten kaas
3 soorten vleeswaren
diverse soorten zoetwaar
verse fruitsalade
yoghurt met cruesli

Dit alles wordt, in een luxe doos, bij u thuis gebracht op afgesproken tijd.

Standaard lunch € 10,95 p.p.

Onze standaard lunch bestaat uit drie goed belegde broodjes (wit, bruin en pistolet).
De broodjes worden belegd met o.a. ham, kaas, fricandeau, filet américain en salade.
En worden gezond gegarneerd met komkommer, augurk, ei en tomaat.

Verder krijgt u bij deze lunch melk, karnemelk en een schaal vers fruit.

Lunch diversen

Diverse broodjes gemengd normaal	€ 2,30 per stuk
Diverse broodjes gemengd luxe opgemaakt	€ 2,50 per stuk
Diverse broodjes met luxe vissoorten	€ 4,30 per stuk
Amerikaanse sandwiches divers belegd met luxe vis- en vleessoorten	€ 2,10 per stuk

Kopje soep	€ 3,50 p.p.
Kroket	€ 1,40 p.p.
Salade	€ 3,50 p.p.
Pasteitje	€ 3,50 p.p.
Kibbeling	€ 4,50 p.p.

Eventueel met servies, bestek en glazen (inclusief afwas). € 1.95 p.p.

Andere lunchsuggesties op aanvraag.

DESSERT BUFFETTEN

Onderstaande desserts zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Bij kleinere gezelschappen geldt een meerprijs van

€ 3,00 p.p.

Buffet 1

€ 6,50 p.p.

Diverse opgemaakte spiegels met prachtig gebak en heerlijke bavarois.

Buffet 2

€ 9,50 p.p.

Een champagne ijsbuffet, met diverse ijstaarten, ijssculptures en bombe's.
Opgemaakt met diverse ijssoorten, bavarois en slagroom.
Gepresenteerd met dessertvuurwerk!

Buffet 3

€ 8,50 p.p.

Diverse opgemaakte spiegels met prachtig gebak en heerlijke bavarois, verschillende verse fruitcocktails, puddingen en 3 soorten ijs met slagroom
Ook hoort hierbij een toren van slagroomsoezen met karamel.

Omelet Siberienne

€ 6,25 p.p.

De bekende ijstaart gemaakt van 3 soorten ijs en cake, besprenkeld met likeur en bedekt met eiwitschuim gebakken.
De omelet Siberienne wordt met veel show geflambeerd.

Al deze buffetten en taarten kunnen uitgebreid worden met Dessertvuurwerk.

prijs op aanvraag

Een ander nagerecht naar keuze is altijd bespreekbaar!

RECEPTIE/FEESTAVOND

Wij verzorgen uw receptie of feestavond tot 1000 personen op elke gewenste locatie.

Van bittergarnituren tot luxe diner en van serviesgoed tot feesttent, wij kunnen alles tot in de puntjes voor u regelen.

Zo kunnen wij bijvoorbeeld uw huiskamer of tuin omtoveren tot feestlocatie wanneer u een verjaardag of jubileum heeft te vieren.

Of we creëren van uw loods of kantine een gezellige feestzaal voor de opening van een nieuw bedrijf, personeelsfeest of nieuwjaarsreceptie.

Korf Catering kan alles voor u verzorgen, met drankjes, bediening en lekkere hapjes.

Wij hebben alles in huis om van een bijzondere gelegenheid een feest te maken.

Wij verzorgen o.a.

dranken

bediening

biertaps

barunits

glaswerk

servies

tafels

stoelen

tafellinnen

feesttenten

Wij kunnen uw gehele middag/avond verzorgen, onze bediening zal er voor zorgen dat het u aan niets ontbreekt.

Uiteraard zorgen wij ook dat alles weer netjes wordt opgeruimd.

Na afloop zult u niet meer zien dat u een feestje heeft gehad!

Bel ons op of kom langs en wij maken met u een afspraak om uw wensen te bespreken.

U krijgt van ons eerst een prijsopgave, zodat u weet waar u aan toe bent, en zo komt u achteraf nooit voor verrassingen te staan.

Geheel verzorgde receptie/ feestavond

prijs op aanvraag

KOOKSTUDIO

Kookstudio IJmuiden maakt onderdeel uit Korf Catering.

Wij zijn beschikbaar voor diverse activiteiten op culinair gebied, in onze kookstudio op de Kennemerlaan in IJmuiden.

Voor elk gezelschap zoals personeelsvereniging, sportclub, promotiefeest of vrijgezellenavond.

In onze kookstudio is van alles mogelijk, bijvoorbeeld workshops, seminars, kooklessen, partijen (tot 25 personen), privé diners, high tea (tot 25 personen), lunch of diner (op afspraak).

Onze specialisten stellen een programma op maat samen, geschikt voor de gelegenheid en het gezelschap.

Koken in groepen:

Voordat u komt koken in onze kookstudio gaan we samen met u het menu bespreken.

We verzorgen menu's in verschillende thema's, zoals Spaans, Italiaans, Grieks of een menu met seizoensproducten.

Ook kunt u zelf een menu samenstellen met gerechten van onze menukaart.

Tijdens de afgesproken avond wordt u ontvangen met een drankje en een amuse.

U gaat dan onder begeleiding van ervaren koks een compleet 5-gangen diner bereiden in onze moderne keuken.

Het gezelschap wordt in groepjes verdeeld over de keuken, waarna er per groepje een gerecht van het menu wordt bereid.

Nadat de mise en place (voorbereiding) van de gerechten klaar is, verplaatst het gezelschap zich naar ons gezellige restaurant.

Per groepje wordt daarna teruggegaan naar de keuken om de gerechten af te maken en uit te serveren.

Dan kunt u gaan genieten van het door u zelfgemaakte diner!

Aan het einde van de avond serveren we koffie en thee met diverse lekkernijen.

