

# PRIVE DINER

## DE EERSTE OOGST 27,- PP

### TARTAAR

van biet en appel met mosterddressing en kruiden

### NIEUWE AARDAPPELEN

met moestuingroenten, boterbonen creme en kruidenjus

### VANILLE CREME

met rabarber, aardbei en haverkrokant



## LENTE UIT DE STREEK 30,- PP

### GAZPACHO

van tomaat en aardbei met basilicumolie

### COURGETTE ROLLETJES

met kruidenrisotto en gegrilde groenten

### PANNA COTTA

citroen en vlierbloesem



## DE LANGE TAFEL 32,- PP

### CARPACCIO

koolrabi, komkommer en dille met gefermenteerde mosterdzaadjes

### LINZEN RAGOUT

met geroosterde spitskool en seizoensgroenten

### CHOCOLADE MOUSSE

met biet en kersencompote

# PRIVE DINER

## INFORMATIE

Wilt u genieten van een compleet verzorgd prive diner? Reserveer bij ons een uniek, plantaardige 3-gangen diner. Wij dekken uw tafel(s) in stijl in en serveren alle gangen uit. Ideaal voor een besloten feest, bruiloft of prive gelegenheid.  
**(vanaf 20 personen)**

Mail of bel ons om uw prive diner te plannen. Geef daarbij aan welk menu u graag wilt, voor hoeveel personen en of er allergieën zijn om rekening mee te houden. Wij bezorgen alles vers, warm, op het gewenste tijdstip en zetten alles netjes klaar. Wij dekken de tafel(s) in en serveren het eten voor u uit.

## KOSTEN

Afhankelijk van het aantal gasten dat deelneemt aan het prive diner, rekenen wij bijkomende personeelskosten om u van de beste service te voorzien. Personeelskosten (€37 p/u per personeelslid) gelden vanaf het moment van arriveren op locatie tot we weer vertrekken. Wij zullen een prijsopgave sturen afhankelijk van uw aanvraag.

## SERVIES

Heeft u zelf nog geen servies voor het prive diner, dan regelen wij dat voor u. Wij nemen alles mee en nemen het weer mee terug, ook al is het nog vies.

Borden:	€0,55 p/s
Soepkommen:	€0,50 p/s
Bestek:	€0,60 per set (mes, vork, lepel)
Drinkglazen:	€0,40 p/s
Wijnglazen:	€0,45 p/s
Schoonmaak:	€0,15 per onderdeel dat vuil wordt ingeleverd

## DRANK

Wilt u daarnaast ook dat wij alle dranken voor u verzorgen? Vul uw prive diner aan met fris, wijn, bier of verse dranken als kombucha en kefir. Vraag naar de mogelijkheden.