

Receptie Common Sense

Vanaf 25 personen

Hartige hapjes opgediend

Steak tartaar op een horentje

Txogitxurund/ gepekeld groenten/ verse kruiden

Garnaalballetje

Grijze garnalen/ cocktail/ gefruite peterselie

Quiche

Gevuld met seizoensgarnituren

Stoverij van varkenswangen

Cal Rovira-zilverui-champignons-wortel-sjroep van spaan-heer van Biesen-stro aardappel

Hartig boterham & salade buffet

Italiaan

Groene pesto-tomaat-mozzarella- basilicum-olijven-zongedroogde tomaten-parmezaan

Groenland “veggie”

Huisbereide kruidenkaas met radijs-lenteui-geraspte wortel-tomaat-komkommer-rodeui
ooo

Mini Chicken ‘Noah’

Slowcooked chicken gegaard met Noah tripel op de “green egg”-bio ei-wortel-tomaat-rode ui-noten-appel

Mini Vegetarische salade superfood

Tabouleh-granaatappel-gegrilde paprika-zongedroogde tomaten-rode ui-komkommer- munt-koriander-sla-avocado-radijs-cashewnoten

Dessert buffet

Assortiment van tapas dessert: chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, crème royal, pannacotta met seizoenstopping

Mini ijsjes

Prijzen

Receptie Common Sense : € 17,00

All-in Drankenformule gedurende 3u : € 19,50

Bediening en volgende dranken zullen voorzien worden gedurende 3u.

Koude dranken

Cava, vers fruitsap, huiswijnen, rosé wijn, stella, waters, coca cola, cola zero, Fanta, Sprite,

Home made dranken

Ice tea : citroen of rode vruchten

Warme dranken

Koffie & thee

Uitbreidingsmogelijkheden

De menuprijzen en drankenformules werden zorgvuldig samengesteld en berekend bij minimaal 25 gasten.

Het liefst werken we op maat! Dus aarzel niet om je eigen ideeën en wensen samen met ons te bespreken.

Receptie Common Sense upgrades

Hartige hapjes opgediend

Gravad lax met gerookte olie : € 2,00 p.p.

Lasagne van krab met kwartelei : € 2,50 p.p.

Slow cooked vitello tonato : € 2,50 p.p.

Soepje volgens het seizoen : € 1,25 p.p.

Kikkerbil in tempura en kruidenespuma: € 2,00 p.p.

Zalm op cederhout en een hollandaise van ras-el-hanout : € 4,50 p.p.

Gegrilde txogitxu bavet met verse kruidensalade en strooardappel : € 4,50 p.p.

Oesters (Dagprijs)

Oesters Zeeuwse platte of Gillardeau

Geserveerd met oesterbrood, citroen en peper

Buffet

Mini burger buffet: classic & cheese burger €4,00 p.p.

Frieten pure & rustiek en mayonaise € 1,50 p.p.

Dessert

Chocolade fontein met fruitspiesjes & snoepbuffet : € 3,50 p.p.

Gelegenheidstaarten

Slagroom & fruit : € 3,00 p.p.

Crème au beurre : € 3,00 p.p.

Naar elk thema versiert met suiker : € 6,00 p.p.

Champagne supplement € 5,00 p.p. per uur

All-in drankenformule en bediening uitbreiden na de 3uur

1^{ste} uur € 5,50 p.p.

2^{de} uur € 4,50 p.p.

3^{de} uur € 3,50 p.p.

Na 3 uur extra aanwezig worden de dranken per stuk aangerekend en het aanwezige personeel aan €35,00 per begonnen half uur met een minimum van 2 personen.

All-in drankenformule niet uitbreiden

0 tot 30 personen € 35,00 per begonnen half uur

30 tot 60 personen € 70,00 per begonnen half uur

60 tot 100 personen € 80,00 per begonnen half uur

100 tot 150 personen € 95,00 per begonnen half uur

Deze prijzen zijn voor de huur van zaal incl. het aanwezige personeel

Alle geconsumeerde dranken zullen per stuk worden aangerekend aan de a la carte prijzen.