

Shared dining

Weg met het klassieke buffet, ontdek ons shared dining menu! Direct bij jou thuis, op kantoor of op elke gewenste locatie.

Wij zetten het beste van het seizoen in 3 gangen bij jou op tafel!

Gezellig Samenzijn:

Shared Dining brengt mensen dichterbij elkaar. In plaats van in de rij te staan bij een buffet, geniet je samen aan tafel van heerlijke gerechten. Het creëert een intieme sfeer, perfect om te delen en te praten.

Versheid en Kwaliteit:

Elk gerecht wordt à la minute bereid en direct aan tafel geserveerd. Geen concessies aan versheid of smaak.

Minder Gedoe, Meer Genieten:

Geen gedoe met borden balanceren en schuiven langs het buffet. Met Shared Dining kunnen gasten ontspannen blijven zitten terwijl het eten naar hen toe komt. Efficiënt, comfortabel en volledig gericht op het genieten van de maaltijd.

Kortom, Shared Dining is dé keuze voor een moderne, sociale en heerlijke eetervaring. Probeer het uit en ontdek een nieuwe dimensie van samenzijn en smaak!

Prijslijst: Nummer 7



Lente

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie

Ceviche van coquille met mango en rode peper

Pastrami met truffelcrème, granaatappel en pecorino

Aardappelsalade met gerookte ham

Hoofdgerecht:

Kabeljauw met tomaat-venkel jus

Kalfsentrecote met salie jus

Bijlage:

Voorjaarssalade

Warme groentes uit het seizoen

Gekonfijte aardappeltjes

Risotto

Dessert:

Sweet & Savoury's Pavlova met aardbei en rabarber

Zomer

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
Tonijntartaar met wasabi en radijs
Runderrosbief met picalilly en kwarteleitjes
Frisse couscous salade met geitenkaas

Hoofdgerecht:

Dorade filet met een anti-boise
Diamanthaas met truffeljus

Bijlage:

Zomerse salade
Warme groentes uit het seizoen
Orzo pasta met tomaat en peterselie
Gepofte aardappel met kruiden crème

Dessert:

Sweet & Savoury's lemoncurd pie



Herfst

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
Gravad lax van rode biet met mascarpone en limoen
Canneloni hert met paddestoelen tappenade en oude kaas
Pompoen tartaar met uitgbakken chorizo

Hoofdgerecht:

Schelvis met paprika-venkelsaus
Eendenborst met sinaasappel-gember jus

Bijlage:

Herfst salade
Warme groentes uit het seizoen
Hete bliksem
Roseval aardappeltjes met rozemarijn, tijm en knoflook

Dessert:

Sweet & Savoury's schwarzwalders kirsch in componenten



Winter

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
krabsalade met radijs en avocado
Wild zwijn ham met veenbessen
Bruschetta van bospaddestoelen

Hoofdgerecht:

Snoekbaars met paprika-venkelsaus
Hertfilet met grand veneur saus

Bijlage:

Winterse salade
Warme groentes uit het seizoen
Aardappel-uien gratin overbakken met kaas
Zuurkoolstampot

Dessert:

Sweet & Savoury's appeltaart in componenten

