



E-XPERENCE

WALKING DINNER (3 UUR)

FORFAIT 1

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 3 Oosterse hapjes en 4 gerechtjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava,, witte- en rode huiswijn, fruitsappen, frisdranken, waters

Prijs: 20 - 40 personen , 30 Euro p.p. / 40 - 100 personen 27,5 Euro p.p. / 100 + personen, 25 Euro p.p. Incl. btw

Extra uur, drank: Per begonnen uur supplementair 6 Euro p.p. Incl. btw

Extra hapjes en gerechtjes te verkrijgen (zie lijst)

FORFAIT 2

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 4 Oosterse hapjes en 4 gerechtjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava, bosbessenlimonade, citroengraslimonade, witte- en rode biologische wijn La Multa (catering wijn restaurant El Bulli), waters, frisdranken

Prijs: 20 - 40 personen , 35 Euro p.p. / 40 - 100 personen 32,5 Euro p.p. / 100 + personen, 30 Euro p.p. incl. btw

Extra uur / drank: Per begonnen uur supplementair 9 Euro p.p. Incl. btw

Extra hapjes en gerechtjes te verkrijgen (zie lijst)

FORFAIT 3 ROYAL

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 5 Oosterse hapjes en 5 gerechtjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava, bosbessenlimonade, citroengraslimonade, witte- en rode biologische wijn La Multa (catering wijn restaurant El Bulli), waters, frisdranken

Prijs: 20 - 40 personen , 45 Euro p.p. / 40 - 100 personen 42,5 Euro p.p. / 100 + personen, 40 Euro p.p. incl. Btw

Extra uur / drank: Per begonnen uur supplementair 9 Euro p.p. Incl. Btw

Extra hapjes en gerechtjes te verkrijgen (zie lijst)



RECEPTIES (2 UUR)

FORFAIT 1

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 5 Oosterse hapjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava, witte- en rode huiswijn, fruitsap, waters, frisdranken

Prijs: 30 - 50 personen , 25 Euro p.p. / 50 - 100 personen 22.5 Euro p.p. / 100 +personen, 20 Euro p.p. Incl. btw

Extra uur / drank: Per begonnen uur supplementair 6 Euro p.p. Incl. btw

Extra hapjes te verkrijgen (zie lijst)

FORFAIT 2

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 6 Oosterse hapjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava, bosbessenlimonade, citroengraslimonade, witte- en rode biologische wijn La Multa (catering wijn restaurant El Bulli), Asahi (Japans bier), waters, frisdranken

Prijs: 30 - 50 personen , 30 Euro p.p. / 50 - 100 personen, 27.5 Euro p.p. / 100 + personen, 25 Euro p.p. Incl. btw

Extra uur / drank: Per begonnen uur supplementair 9 Euro p.p. Incl. btw

Extra hapjes te verkrijgen (zie lijst)

FORFAIT 3 ROYAL

Hapjes : Wij voorzien een keuze van 8 Oosterse hapjes p.p. De gerechten worden in samenspraak gekozen

Dranken: Cava, bosbessenlimonade, citroengraslimonade, witte- en rode biologische wijn La Multa (catering wijn restaurant El Bulli), Asahi (Japans bier), waters, frisdranken

Prijs: 30 - 50 personen , 35 Euro p.p. / 50 - 100 personen, 32.5 Euro p.p. / 100 + personen, 30 Euro p.p. incl. btw

Extra uur / drank: Per begonnen uur supplementair 9 Euro p.p. Incl. btw

Extra hapjes te verkrijgen (zie lijst)



Keuze uit volgende hapjes:

- * Japanse yakitori spiesjes van rundvlees en paprika
- * Krokant gebakken tonijnballetjes in sesamkort
- * California sushi roll van steurgarnaal, avocado en lompviseitjes
- * Uramaki sushi roll van gerookte zalm, asperges en sesamzaadjes
- * Rolletje van gegrilde enoki paddenstoelen in fijn spek
- * Carpaccio van zalm in een rolletje van rijstpapier gevuld met fijngeraspte daikon en wortel, garnituur van lompviseitjes
- * Verse lenterolletjes van scampi en knapperige groenten, vergezeld van nuoc cham dipsaus
- * Verse lenterolletjes van eendi en waterkers, vergezeld van Hoisin dipsaus
- * Asperge in bladerdeegje op smaak gebracht met parmezaan en XO sauce
- * Huisgemaakte Vietnamese loempia met verse krab in kruidenpakketje, vergezeld van nuoc cham dipsaus
- * Thaise gemarineerde kippenpiesjes, vergezeld van huisgemaakt pindaddressing
- * Ceviche van St.-Jacobsvrucht in pittige limoen -koriander dressing
- * Thaise kruidige viskoekjes, vergezeld van frisse komkommerdressing
- * Oesters op Thaise wijze met chili pasta en Ka tien kruid
- * Zoetzoute gekaramelliseerde mix van sampi, kip en varkensvlees op een stukje ananas en/of mandarijn garnituur van chili en koriander
- * Gemarineerde kip met sesamzaad geserveerd in pandanblad, vergezeld van sojadip



Keuze uit volgende gerechten:

- * Japanse sashimi van kort gebakken tonijn op een bedje van jonge sla in limoen -sesamdressing
- * Vietnamese salade van groene papaja en rundvlees, in een boeket van rau ram kruid, vergezeld van garnalencracker en pindanoten
- * Vietnamese salade van bananenbloesem en kip in een boeket van rau ram kruid, vergezeld van garnalencracker
- * Thaise salade van pomelo en scampi in een pittige dressing en fris kruidenboeket
- * Thaise salade van groene papaja, gegrilde kip en geroosterde pindanootjes met pittige limoendressing, vergezeld van kleeftijst
- * Groene mango in pittige Thaise dressing op een bedje van krokant gebakken vis (dorade of Zeebaars

- * Huisgemaakte misoep met tofu en she-take paddenstoelen
- * Minisoepje met gekruide gehaktballetjes, glasnoedels en tofu afgewerkt met Chinese selder en lente-ui
- * Romig minisoepje van kip en oesterzwam, citroengras, galanga gember en kokosmelk, afgewerkt met lente-uitjes en koriander
- * Mini Tom yam kung soepje van scampi en citroengras
- * Vietnamese noedelsoep van rundbouillon met carpaccio van rundvlees, rijstnoedels, krokante groenten en frisse kruiden

- *Thaise gewokte rijstnoedels met reuzenscampi in tamarindesaus vergezeld van sojascheuten, lenteuitjes
- * Gewokte verse rijstnoedels met varkenshaasje en Chinese broccoli in zoete sojasaus
- * Cha ca rijstnoedels met gemarineerde , gegrilde zeeduivel en dille
- *Rijstgerecht met Thaise curry, keuze uit masaman -, penang - , rode - of groene curry vergezeld van varkenshaasje, kip of rundvlees

- * Huisgemaakt kokosijs met rode vruchten en bosbessencoulis, garnituur van krokant wontondeeg
- *Citraengrassorbet met ananas en huisgemaakte amandelkoekjes
- * Gevuld pompoenstukje met kokosflan
- * Koude sabayon met verse mango
- * Zoete kokoskleefrijst met verse Thaise mango
- * Crème brûlée met een vleugje kaffirlimoen