



s'amuse
cateraar



de buitensociëteit
paterswoldsemeer



de coendersborg
landgoed in de stad

Culinaire-diner met buitenkeuken

Onze koks gaan live voor jullie grillen en koken. Daarbij is er professionele bediening die ervoor zorgt dat alles gezellig en goed wordt uitgeserveerd – kortom het gehele diner wordt begeleid.

Met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert à € 44,50

Minimaal 25 personen



Voorgerechten

Het voorgerecht wordt als culinaire voettocht geserveerd in driegangen:

- Gegrilde gamba's met couscous en een mango chutney.
- Pulled duck met hoisin saus, kimchi van witte kool en sesam.
- Rode bietencrème met mierikswortel en gefrituurde kappertjes.

Hoofdgerecht

De gasten kunnen een keuze maken uit onderstaande gerechten:

- "Hele" zalm bereid met dille, limoen, olijfolie en witte wijn.
- Runde entrecote gemarineerd in olijfolie en rozemarijn in zijn geheel gegrild. en ter plekke gesneden met chimichurri of beurre de Paris.
- Hamburgers (rundvlees) uit eigen keuken met boerderijkaas, salsa en een sesam bun. Uiteraard ook in een vegetarische variant mogelijk.
- Mediterraanse BBQ-worst.
- Kip-Köfte met tzatziki in een pitabroodje.
- Gegrilde courgette, aubergine, paprika, mais en rode ui met Provençaalse kruiden.
- Wraps gevuld met pulled pork, kidney beans, bosui en cheddar. Uiteraard ook in een vegetarische variant mogelijk.



Bijgerechten

- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven en feta.
- Watermeloensalsa met komkommer en jalapeño peper.
- Traditionele coleslaw met appel.
- Frites met mayonaise.
- Diverse broodsoorten met kruidenboter.
- Huisgemaakte sauzen.

Dessert

- Waterijs met een frisse cocktail van prosecco en limonchello geserveerd in een glas.

OF

- Verse aardbeien met limoenmousse, croutons van suikerbrood en dragonroom.

OF

- Zomerse tiramisu met rood fruit , witte chocolade en lange vingers.

Koffie en thee met huisgemaakte chocoladebrokken à € 5,50



In overleg is er van alles mogelijk!
Bel voor meer informatie met s' Amuse
050 - 312 92 13