

Arrangementen - de eerste etage

shared fine dining

GENIET SAMEN VAN ALLE SMAKEN DIE DE EERSTE ETAGE U TE BIEDEN HEEFT. IN DE OPEN KEUKEN WORDEN VERFIJNDE GERECHTEN BEREID DIE UITERMATE GESCHIKT ZIJN OM TE DELEN.

SHARED FINE DINING IS EEN INFORMELE WIJZE VAN DINEREN WAARBIJ GERECHTEN IN VERSCHILLENDE GANGEN WORDEN AANGEBODEN. PER GANG WORDEN ER EEN AANTAL GERECHTEN GESERVEERD, DIE U VERVOLGENS MET UW TAFELGENOTEN DEELT.

** De chef-kok doet een maand voor uw partij een menu voorstel. Uiteraard kunnen (dieet)wensen hierin meegenomen worden.*

KOSTEN P.P.:

- €60,-

AANTAL PERSONEN:

- MINIMAAL 20 PERSONEN, MAXIMAAL 40 PERSONEN **AANTAL PERSONEN:**

walking dinner - de eerste etage

LAAT U TIJDENS EEN WALKING DINNER OP EEN INFORMELE WIJZE CULINAIR VERWENNEN DOOR DE CHEF-KOK VAN PAAL 17 DE EERSTE ETAGE. TIJDENS EEN WALKING DINNER IS ER GEEN VASTE TAFELSCHIKKING, SIMPELWEG OMDAT ER NAGENOEG NIET MEER AAN TAFEL WORDT GEGETEN. EEN WALKING DINNER IS EEN DINER WAARBIJ DE GASTEN VRIJ ZIJN OM ROND TE LOPEN TERWIJL ZIJ GENIETEN VAN DE GESERVEERDE GERECHTEN.

DE VERSCHILLENDE GANGEN BESTAAN UIT KLEINE WARME- EN KOUDE GERECHTEN DIE ALS FINGERFOOD GESERVEERD WORDEN. FINGERFOOD ZIJN HAPJES DIE UIT DE HAND OF MET ENKEL EEN LEPELTJE OF VORKJE GEGETEN KUNNEN WORDEN.

** De chef-kok doet een maand voor uw partij een menu voorstel. Uiteraard kunnen (dieet)wensen hierin meegenomen worden.*

KOSTEN P.P.:

- €65,- BIJ EEN WALKING DINNER BESTAANDE UIT 6 GANGEN

AANTAL PERSONEN:

- MINIMAAL 20 PERSONEN, MAXIMAAL 40 PERSONEN

Barbecue - de eerste etage

vlees - en visgerechten *

TEXELS LAMSRACK
TEXELS LAMSRUMP

TEXELSE RUNDERBAVETTE GESERVEERD MET GEGRILDE ASPERGES

TEXELSE RIB EYE GESERVEERD MET GEGRILDE ASPERGES

OSSENHAAS GESERVEERD MET GEGRILDE ASPERGES

SPEENVARKEN RACK

VARKENSHAAS OOSTERS GEMARINEERD

HAMBURGER TEXELS RUNDVLEES | BRIOCHE | GEKARAMELISEERDE UI | TEXELSE KAAS

BODY PEELED GAMBA'S

ZALM OF KABELJAUW EN PAPILOTTE MET ZONGEDROOGDE TOMAAT | BASILICUM

** maak voorafgaand aan het diner een selectie van 5 vlees- en/of visgerechten*

salades

SALADE NIÇOISE SASHIMI TONIYN | HARICOT VERTS | EI | ANSJOVIS | KRIEL

SALADE CAPRESE BUFFEL MOZZARELLA | TOMAAT | BASILICUM

SALADE VAN GEGRILDE GROENTEN GROENE ASPERGES | BIMBI | PAPRIKA |
AUBERGINE | PIJNBOOMPITTEN

GEGRILDE LITTLE GEM BASILICUM | SALSA VERDE | PARMEZAAN

WATERMELOEN FETA | GEMARINEERDE OLIJF | BASILICUM

garnituren

AMBACHTELIJKE FRITES

OVENVERS BROOD

DIVERSE SAUZEN

grand dessert buffet

HUISGEMAAKTE LEKKERNIEN

KOSTEN P.P.:

- €55,- EXCL. DESSERT

- €14,50 DESSERT

AANTAL PERSONEN:

- MINIMAAL 20 PERSONEN, MAXIMAAL 50 PERSONEN

chefs menu

LAAT U TIJDENS EEN DINER BIJ PAAL 17 DE EERSTE ETAGE CULINAIR VERWENNEN DOOR DE CHEF-KOK. DE CHEF WERKT GRAAG MET PRODUCTEN DIE AANSLUITEN BIJ HET SEIZOEN. DE INHOUD VAN HET CHEFS MENU IS EEN VERRASSING. WEL KAN ER REKENING GEHOUDEN WORDEN MET EVENTUELE ALLERGIEËN EN/OF DIEETWENSEN. EEN VOLLEDIG VEGETARISCH OF VEGANISTISCH MENU BEHOORT TEVENS TOT DE MOGELIJKHEDEN.

** Wordt u liever niet verrast? Dan is het mogelijk om het menu een maand van te voren te bespreken.*

menu

III GANGEN - €43,50 P.P.

IV GANGEN - €56,00 P.P.

V GANGEN - €68,00 P.P.

HET CHEFS MENU IS INCL. EEN AMUSE EN EEN EERSTE BROODJE.
SUPPLEMENT BROOD: €5,00 P.S.

wijnarrangement

AAN DE HAND VAN HET CHEFS MENU KAN ER EEN BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT SAMENGESTELD WORDEN.

III GANGEN - €22,50

IV GANGEN - €30,00

V GANGEN - €37,50

AANTAL PERSONEN:

- MAXIMAAL 45 PERSONEN