

Een menu van de chef bestaande uit 3, 4 of 5 gangen, met een gevarieerde selectie van koude en warme gerechten, bereid met seizoensgebonden ingrediënten, onder andere uit de moestuin en het voedselbos.

Alle gangen worden geserveerd in kleinere porties, vergelijkbaar met een combinatie van voor- en hoofdgerechten, of voor hoofd en dessert zodat uw gasten gevarieerd kunnen proeven van verschillende smaken uit het seizoen en de streek.

De gerechten kunnen zowel staand als zittend genuttigd worden, afhankelijk van de voorkeur van uw gasten, de sfeer van het moment en de grootte van de groep. Dit zorgt voor een ontspannen en dynamische setting waarin ontmoeting en beleving centraal staan.

Twee weken voor aanvang sturen wij u graag het menuvoorstel toe. Tot uiterlijk 3 weken van tevoren kunt u doorgeven wat u liever niet terug ziet komen in het menu zodat de chef daar tijdig rekening mee kunnen houden. Wij horen dan ook graag of er gasten zijn met vegetarische wensen of andere dieetwensen/allergieën.

Laat u gerust weten of uw voorkeur uitgaat naar 3, 4 of 5 gangen en of u de laatste gang als dessert wilt of alleen hartige gerechten – wij denken graag met u mee over een passend en smaakvol geheel.

3 gangen vd chef €35,- p.p.

4 gangen vd chef €45,- p.p.

5 gangen vd chef €55,- p.p.

