

PASTOE DINER

Voor groepen hebben we drie smakelijke menu-opties voor diner:

Menu del Gusto en **Menu a Tavola** zijn als een feestje op je bord met keuze uit 3, 4 of 5 gangen. Maak het zo uitgebreid of feestelijk als je zelf wilt!

Nadat je een menu hebt gekozen, willen we graag 5 dagen voor de gereserveerde datum weten wat iedereen wil eten en of er dieetwensen of allergieën zijn.

Voor wie het liever wat informeler houdt, is er de speciale **Pastoe Parade**: een walking dinner vol verrassingen!

Pastoe Foodbar heeft een gevarieerde **wijnkaart** met heerlijke smakvolle wijnen. We helpen je graag met het vinden van de perfecte wijn die past bij de smaken en voorkeuren van de groep.

MENU DEL GUSTO

3 gangen € 44,50 per persoon / 4 gangen € 51,50 per persoon
5 gangen € 58,50 per persoon

VOORGERECHTEN

GRAVAD LAX

Gerookte zalm met venkelsalade, citroen-sumak vinaigrette en verse aardbeitjes

STRACCIATELLA BURRATA

Met een concassé van vleestomaten op rucola salade met zwarte olijven en balsamico pareltjes

TUSSENGERECHT

RAVIOLI

Met vegetarische seizoensgebonden vulling

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE

Met geroosterde groenten en een Café de Paris saus

GEROOSTERDE ZEEBAARS

Met Siciliaanse salade en gekonfijte aardappeltjes

BLOEMKOOL STEAK

Gemarineerd in harissa met een mousse van asperges en een koreandersalade

PRE-DESSERT

SCROPPINO

Met prosecco en basilicum-mut sorbet

DESSERTS

DECONSTRUCTED CITROENTAART

Met merengue, koekkrumel en citroensorbet

TIRAMISU DELLA NONNA

Met koffie, mascarpone, savoiardi & cacao

MENU A TAVOLA

3 gangen € 39,50 per persoon / 4 gangen € 46,50 per persoon
5 gangen € 53,50 per persoon

OM TE DELEN

ANTI PASTI PLANKEN

Selectie van Italiaanse charcuterie, kazen, olijven en vers gebakken focaccia

TUSSENGERECHT

RAVIOLI

Met vegetarische seizoensgebonden vulling

HOOFDGERECHTEN

INVOLTINI DI POLLO

Kiprollade met geroosterde puree van worteltjes, bimi en Rioja saus

GEKONFIJTE KABELJAUW

Met een velouté van mosterd & dragon, botercrème en sugarsnaps

IMAM BAYALDI

Gevulde aubergine met gekruide tomaten op een Griekse saus, munt, peterselie en pijnboompitten

PRE-DESSERT

SCROPPINO

Met prosecco en basilicum-munt sorbet

DESSERTS

CREMA CATALANA

Met amandelkoekje

TIRAMISU DELLA NONNA

Met koffie, mascarpone, savoiardi