



PARTIJEN ARRANGEMENTEN 2024



SATÉ BUFFET

Vanaf 25 personen*

De klassieker onder de buffetten. Maak uw keuze uit één van onze satébuffetten en wij zorgen ervoor dat het op het gewenste tijdstip voor u klaar staat. Ideaal om dit eens te combineren met een gezellig bedrijfsuitje, golfclinic of toernooi.

SATÉ BUFFET CLASSIC

- › Kipdijsaté classic
- › Kipdijsaté sweet en sour
- › Rijst
- › Frites
- › Mayonaise
- › Kroepoek
- › Atjar uit eigen keuken
- › Seroendeng
- › Gebrande ui
- › Stokbrood
- › Kruidenboter

Extra bij te bestellen:

- › Nasi in plaats van rijst (+ 1.90 p.p.)
- › Kipdij saté trassie picanto (+ 3.50 p.p.)
3^e soort saté

Natuurlijk serveren we indien nodig een vegetarische saté (200 gram) voor uw gasten (+ 3.60 p.p.) 

19.50

per persoon

26.50

per persoon
Inclusief dessertbuffet

26.00

per persoon

33.00

per persoon
Inclusief dessertbuffet

SATÉ BUFFET DELUXE

Deze bestaat uit Satébuffet Schinkelshoek aangevuld met een proeverij van uw keuze uit onze combinaties van een voorgerecht voor 1 persoon. Deze wordt begeleid met stokbrood, tapenades en onze kruidenboter van de chef.

Voorgerecht no: 1

Tomatensoep en mosterdsoep

Voorgerecht no: 2

Italiaanse crème kippensoep en bietensalade

Voorgerecht no: 3

Vitello tonnato twist en Franse uiensoep

ONS DESSERTBUFFET UIT EIGEN KEUKEN, BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET MARSMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



BBQ BUFFET

*Vanaf 25 personen**

Ons BBQ-pakket bestaat uit de lekkerste gerechten allemaal uit eigen keuken naar ons recept bereid. Mocht het onverwachts slecht weer zijn, dan bereiden wij alles voor u in onze keuken. Dus ideaal om te combineren met een toernooi clinic of met familie en vrienden.

BBQ CLASSIC

- › Elite hamburger (120 gram p.p.)
- › Kipdijsaté in pindasaus (150 gram p.p.)
- › Stukjes braadworst met gebakken ui (70 gram p.p.)
- › Pikant gemarineerde kipdij (80 gram p.p.)
- › Frites (120 gram p.p.)
- › Stokbrood
- › Kruidenboter
- › Pastasalade
- › Aardappelsalade
- › Tomatensalade
- › Komkommersalade
- › Mayonaise
- › Barbecuesaus
- › Andalousesaus

19.50
per persoon

26.50
per persoon
Inclusief dessertbuffet

Extra bij te bestellen per persoon per gezelschap:

- › Gambaspies (1 p.p.) + € 2.60 p.p.
- › Biefstukjes (50 gram p.p.) + € 3.00 p.p.
- › Sparerib krabbetjes (100 gram p.p.) + € 4.90 p.p.

Natuurlijk en apart bij te bestellen voor uw vegetarische of halal gasten (+ € 3.60 p.p.):

- › Vegetarisch pakket (200 gram p.p.)
- › Halal pakket (200 gram p.p.)

BBQ DELUXE

Deze bestaat uit BBQ SCHINKELSHOEK maar dan vooraf aangevuld met een heerlijk tapasplankje voor 4 personen. Deze wordt begeleid met stokbrood, tapenades en onze kruidenboter van de chef.

BBQ tapasplankje:

- › Coppa di Parma
- › Chorizo
- › Loaded nachos
- › Gemarineerde olijven
- › Cornichons
- › Amsterdamse uien
- › Luxe kipnuggets
- › Chilisaus

26.50
per persoon

33.50
per persoon
Inclusief dessertbuffet

Optioneel ter vervanging per persoon per gezelschap :

- › Kipdijsaté - Kipdij Moksie Trassie + € 1.75 p.p.
- › Braadworst - Gegaard varkensbuik + € 2.00 p.p.
- › Pikante kipdij - Procureurlapje (100 gram) + € 1.90 p.p.

ONS DESSERT BUFFET UIT EIGEN KEUKEN BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS SMAKEN EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET DE MARSHMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



BURGERBUFFET

Vanaf 25 personen*

Heerlijk met vrienden of familie lekker broodjes hamburgers eten. Met sla of zonder, tomaat of juist niet. Kortom u bepaalt wat u op de hamburger neemt. Wij zetten alles in buffetvorm voor u klaar. Uiteraard kunt u het BURGERBUFFET ook uitbreiden met het dessertbuffet van de chef. Namens het team van Schinkelshoek alvast eetsmakelijk.

BURGERBUFFET CLASSIC

- › Onze Elite Hamburgers (max 2 p.p.)
- › Gebakken uien
- › Stokbrood
- › Kruidenboter
- › Frites
- › Brioche broodjes
- › Mesclun
- › Tomaten slices
- › Augurken slices
- › Mayonaise
- › Knoflooksaus
- › Barbecuesaus
- › Tomatensaus
- › Jalepeño peper
- › Geroosterde ui
- › Tortilla chips

Natuurlijk serveren we een plantbased vegan Moving Mountain burger voor uw vegetarische gasten i.p.v. onze Elite hamburger (+3.60).

22.50

per persoon

29.50

per persoon
Inclusief dessertbuffet

28.90

per persoon

35.90

per persoon
Inclusief dessertbuffet

BURGERBUFFET DELUXE

Deze bestaat uit het BURGERBUFFET CLASSIC maar dan aangevuld met een proeverij van uw keuze uit onze combinaties van een voorgerechtje voor 1 pers.

Uiteraard serveren wij deze per persoon aan tafel om mee te starten. Deze wordt begeleid met stokbrood, tapenades en onze kruidenboter van de chef.

Voorgerecht no: 1

Tomatensoep en mosterdsoep

Voorgerecht no: 2

Italiaanse crème kippensoep en bietensalade in een glaasje

Voorgerecht no: 3

Vitello tonnato twist en Franse uiensoep

ONS DESSERT BUFFET UIT EIGEN KEUKEN BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS SMAKEN EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET DE MARSHMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



FEESTMENU'S

(Vanaf 25 personen)

Maak gebruik van ons samengesteld feest drie-gangen keuzediner. Wij serveren die per 4 personen per tafel als SHARED DINING. U maakt vooraf een keuze uit één van de combinatie aan voorgerechten en hoofdgerechten. Wij plaatsen deze dan midden op tafel zodat u en uw gasten overal wat van kunnen genieten.

VOORGERECHTEN

Maak uw keuze uit:

- › Carpaccio trio
Runder-, tonijn- en bietencarpaccio
- › Amuse duo
Salade van feta en tonijnmayonaise
- › Warm en koud
Mosterdsoep en zalmtaartje
- › Surprise van de chef
Stukjes gevulde wrap en een soepje van de chef

HOOFDGERECHTEN

Bij het hoofdgerecht serveren wij frites, gemengde salade, rijst, mayonaise, remoulade en Andalousesaus.

Maak uw keuze uit:

- › Trio van rundvlees
Diamanthaas biefstukjes met Stroganoff, rundvleesstoofpot en biefstukpuntjes in pepersaus
- › Mixed
Japanse kipdij, Mexicaanse gehaktschotel en kaas-groenteschotel
- › Mixed fish
Atlantische zee tongfilets in dragonsaus, currykipdijschotel en Javaanse kipdij saté.
- › Mixed kip
Stoofschotel kipdij, goulash van kip en kipdij Moksie Trafasie

NAGERECHT

En als nagerecht serveren wij per tafel van 4 personen een surprise ijstaart uit eigen keuken van 2 verschillende smaken en slagroom.

TOTAALPRIJS MENU
€ 47.50 p.p.

VOOR DE VEGETARISCHE GASTEN

Vanaf 4 personen per gerecht.

- › Mexicaanse schotel + € 3.60
- › Tofu met kerriesaus + € 3.60
- › Spaanse balletjes in salsa saus + € 3.60

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.




SHARED DINING

*Vanaf 8 personen**

Stel zelf uw menu samen. Want ons SHARED DINING concept bestaat uit een keuze van drie gerechten, die u kunt kiezen uit de onderstaande lijst. Wij serveren deze dan met de diverse bijgerechten midden op tafel zodat u deze kunt delen met uw gasten. U kunt rekenen op totaal zo'n 200 gram vis/vlees per persoon dit naast de diverse bijgerechten. Kortom, u kiest uit onze lijst 3 hoofdgerechten en wij doen de rest.

SHARED DINING CLASSIC

Maak de keuze uit drie van onderstaande hoofdgerechten:

- › Japanse kipdij
- › Mexicaanse gehaktschotel
- › Kipdij saté
- › Kipdij Piripiri
- › Atlantische zeetong in dragonsaus (+ 2.00)
- › Gepocheerde kipdij in champignonroomsaus
- › Kaas-groente schotel 
- › Sukade stoofschotel (+ 2.50)
- › Kipdij ketjap-trassie
- › Curry kipdij stoofschotel

Bijgerechten:

Frites, rijst, aardappelgratin, verschillende tafelzuren, mayonaise

22.50
per persoon

29.50
per persoon
Inclusief dessertbuffet

SHARED DINING DELUXE

Deze bestaat uit ons SHARED DINING CLASSIC concept, maar dan aangevuld met een proeverijtje van uw keuze uit onze combinaties van een voorgerechtje voor 1 persoon.

Deze wordt begeleid met stokbrood, tapenades en onze kruidenboter van de chef.

Voorgerecht no: 1

Tomatensoep en mosterdsoep

Voorgerecht no: 2

Italiaanse crème kippensoep en bietensalade

Voorgerecht no: 3

Vitello tonnato twist en Franse uiensoep

28.90
per persoon

35.90
per persoon
Inclusief dessertbuffet

ONS DESSERTBUFFET UIT EIGEN KEUKEN, BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET MARSMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



LUNCH ARRANGEMENTEN

Vanaf 8 personen tot 100 personen.

Onderstaande arrangementen beschrijven onze lunchmogelijkheden van 8 tot 100 personen met uw gezelschap: Van plateservice tot een shared lunch waar de gerechten midden op tafel worden geserveerd om met elkaar te delen. Kies één van onderstaande arrangementen en geniet onbezorgd met elkaar. Natuurlijk kunnen wij op aanvraag en in overleg ook voor uw vegetarische gasten de arrangementen aanpassen.

PLATE SERVICE

(Op een bord uitgeserveerd. Tot maximaal 12 personen)

12-uurtje OMELET	Boerenboterham waldkorn- en maïsbrood - soep van de chef - kalfskroket – omelet met ui en courgettes op schouderham en jong beleggen kaas	11.50 p.p.
12-uurtje GEKOOKT EI	Boerenboterham waldkorn- en maïsbrood - soep van de chef - gekookt ei - kalfskroket – plakje schouderham en jong beleggen kaas	11.50 p.p.
12-uurtje ROEREI	Boerenboterham waldkorn - en maïsbrood - soep van de chef - kalfskroket - bolletje roerei op schouderham en jong beleggen kaas	12.50 p.p.

SHARED LUNCH ARRANGEMENTEN

(Per tafel van 4 personen geserveerd. Voor groepen groter dan 40 personen serveren we de shared lunch als buffet.)

Shared lunch no: 1	Drie dik gesneden boerenboterhammen waldkorn - en maïsbrood - soep van de chef - kalfskroket – pannetje roerei met ui en courgettes - diversen zoetwaren – roombotercups - ham- jong beleggen kaas – mosterd	14.50 p.p.
Shared lunch no: 2	Drie dik gesneden boerenboterhammen waldkorn - maïsbrood - soep van de chef - kalfskroket – gekookt ei - diversen zoetwaren – roombotercups - ham- jong beleggen kaas – mosterd	14.00 p.p.
Midi broodjes no: 1	Assortiment midi broodjes (4 p.p.) – tomaten- en mosterdsoep van de chef - kalfskroket – huisgemaakte eiersalade - diversen zoetwaren – mesclun – tomaat – komkommer - roombotercups – ham - jong beleggen kaas – mosterd	15.00 p.p.
Schinkelshoek lunch shared	Dik gesneden boerenboterham waldkorn- en maïsbrood, diverse soorten midi broodjes, kandijkoek, beschuit en knäckebröd - soep van de chef - schouderham – chorizo - jong beleggen kaas – oude kaas – huisgemaakte feta kaassalade en eiersalade - diverse zoetwaren – roombotercups	19.90 p.p.
Onze lunches kunt u uitbreiden met extra:	Kalfskroket Groentekroket  Kipragoût in een pannetje (per 4 personen)	2.75 p.p. 2.75 p.p. 3.75 p.p.

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



CAPTAIN'S DINNER MET EEN TWIST

*Vanaf 25 personen**

Een combinatie van het klassieke Captain's diner en oer-Hollandsche stamppotten en verschillende vleesgerechten. Om het helemaal compleet te maken kunt u ook de keuze maken voor de LUXE variant. Want dan combineren we het CAPTAINS BUFFET met twee winterse soepen. Kortom, u hoeft alleen nog maar te reserveren!

CAPTAIN'S BUFFET

- › Sperziebonen stamppot
- › Gehaktbal in de jus (90 gram)
- › Kapucijners
- › Gegaard buikspek (50 gram)
- › Stamppot peen en ui
- › Braadworst in de jus (60 gram)
- › Gekookte rode biet met ui
- › Drumsticks uit de oven (100 gram)
- › Gekruide gekookte aardappelen
- › Rookworst (60 gram)
- › Cornichons
- › Amsterdamse ui
- › Piccalilly
- › Mosterd
- › Rauwe ui
- › Appelmoes

19.50
per persoon

26.50
per persoon
Inclusief dessertbuffet

CAPTAIN'S BUFFET DELUXE

Deze bestaat uit het CAPTAIN'S BUFFET maar vooraf kunt u eerst een keuze maken uit de twee wintersoepen van onze soeptafel namelijk; de klassieke erwtensoep of de 'vergeten' bruine bonensoep.

Uiteraard kunt u deze naar smaak begeleiden met onze vers afgebakken stokbroden, tapenades en de kruidenboter van de chef.

24.90
per persoon

31.90
per persoon
Inclusief dessertbuffet

ONS DESSERT BUFFET UIT EIGEN KEUKEN BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS SMAKEN EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET DE MARSHMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



WINTERKOSTBUFFET

Vanaf 25 personen*

Niet alleen heerlijk in de winter, maar ook zelig in de zomer. Kortom, geniet en kies uit twee van onderstaande stampotten. Maak de keuze voor de SCHINKELSHOEK versie of de uitgebreide LUXE versie met vooraf naar keuze een heerlijke erwtensoep of bruine bonensoep.

STAMPPOTBUFFET CLASSIC

Maak 2 keuzes uit:

- › De klassieke Hutspot
- › Uit de "oude" keuken preiprol
- › Grootmoeders "hete bliksem"
- › Bonenstampot
- › Stampot rauwe andijvie

We serveren altijd:

- › Gehaktbal in de jus (90 gram p.p.)
- › Stukjes braadworst in de jus (60 gram p.p.)
- › Rookworst (60 gram p.p.)
- › Mosterd
- › Gebrande ui
- › Appelmoes

Extra bij te bestellen:

- › Runderlappen (70 gram p.p.) (+ 3.50)
- › Varkens slavinken (80 gram p.p.) (+ 2.90)
- › Beenham in de jus (70 gram p.p.) (+ 3.50)

14.50
per persoon

21.50
per persoon
Inclusief dessertbuffet

STAMPPOTBUFFET DELUXE

Deze bestaat uit het STAMPPOT BUFFET SCHINKELSHOEK maar dan aangevuld met uw keuze van een klassieke erwtensoep of een bruine bonensoep. Uiteraard serveren wij deze per persoon aan tafel. Deze wordt begeleid met stokbrood, tapenades en onze kruidenboter van de chef.

Uw keuze:

- › Erwtensoep
- › Bruine bonensoep

19.90
per persoon

26.90
per persoon
Inclusief dessertbuffet

ONS DESSERTBUFFET UIT EIGEN KEUKEN, BESTAAT UIT EEN DIVERSITEIT AAN ROOMIJS EN UITERAARD ONZE CHOCOLADEFONDUE MET MARSMALLOWS.

- › Omelette Sibérienne
- › Warme chocoladesaus met marshmallows
- › Koffieroomijs
- › Aardbeienroomijs
- › Vanilleroomijs
- › Amarena-kersenroomijs
- › Abrikozen-limoenroomijs
- › Chocolademousse

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



DRANKUITKOOP

Tijdens uw feest bieden wij u de mogelijkheid om de geschonken dranken op nacalculatie (A) door te berekenen of de dranken af te kopen met drankuitkoop (B).

A. NACALCULATIE

Wij berekenen alle geschonken dranken op basis van nacalculatie. Dit registreren wij door de geschonken drankjes gedurende het feest te turven en aan u te berekenen met de prijzen vermeld op onze drankenkaart.

B. DRANKUITKOOP

Vanaf 40 personen

U staat niet voor verrassingen en weet van te voren waar u aan toe bent. Deze arrangementen zijn te reserveren vanaf 40 personen. Hiervoor bieden wij u onderstaande keuzes:

2 uur uitkoop	frisdranken - tapbier (Birra Moretti) - Birra Moretti 0.0 - Radler 2.0 - Radler 0.0 - huiswijnen - koffie - thee - jonge jenever - vieux	20.00 p.p.
3 uur uitkoop	frisdranken - tapbier (Birra Moretti) - Birra Moretti 0.0 - Radler 2.0 - Radler 0.0 - huiswijnen - koffie - thee - jonge jenever - vieux	26.00 p.p.
4 uur uitkoop	frisdranken - tapbier (Birra Moretti) - Birra Moretti 0.0 - Radler 2.0 - Radler 0.0 - huiswijnen - koffie - thee - jonge jenever - vieux	30.00 p.p.

Wij hebben even de tijd nodig om uw feest naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.



WIJNEN

Maak uw diner compleet met onze wijnen. Er is voor ieder palet wat wils. De flessen kunnen op tafel en worden deels ook uitgeschonken.

WITTE WIJNEN

Sauvignon Blanc

Côtes de Gascogne, Frankrijk, 11%

Aangename verfrissende wijn met opwekkende aromas. Expressief in de geur met veel fruit zoals kruisbes, ananas lychee en indrukken van vers gemaaid gras. Soepel in smaak, rijp fruit verpakt in sappige zuren.

Glas 4.50
Fles 22.40

Chardonnay

Central Valley, Chili 12.5%

Aromas van ananas en citrusfruit maken de wijn elegant en makkelijk drinkbaar. Geen houtrijping en daardoor extra fruitig, rond en sappig.

Glas 4.80
Fles 24.25

Pinot Grigio

Sicilië, Italië, 12%

Verleidelijke aroma's van rijp wit fruit zoals appel en peer in de geur. In de smaak puur en fris van stijl met een tikkeltje aangename kruidigheid.

Glas 5.40
Fles 26.40

La Ligne Noir Chardonnay

Pays 'dOc, Frankrijk, 13.5%

Diep helder goud van kleur. De neus is expressief, krachtig en uitgebalanceerd, met smaken van perentaart, vanille en toast. Rijk en romig van textuur met een knisperende frisheid en subtiele tonen van toast en honing in de afdronk.

Fles 26.40

RODE WIJNEN

Cabernet Sauvignon

Côtes de Gascogne, Frankrijk, 13.5%

Een fruitige, herkenbare Cabernet Sauvignon zonder houtrijping. Deze wijn laat typische aroma's zien van cassis en groene paprika. Zacht en fruitig, met een licht kruidige afdronk.

Glas 4.50
Fles 22.40

Merlot

Central Valley, Chili 13%

Prettige en veelzijdige wijn, vol aroma's van rijpe rode bessen en verse pruimen, aangenaam en veel fruit in de smaak. Soepel toegankelijk door zachte tannines.

Glas 4.80
Fles 24.25

Primitivo

Sicilië, Italië, 13%

Een rijpe en fluweelzachte wijn uit de hak van Italië. Warm en krachtig in de geur, met aroma's van zongerijpt fruit, leer en kruiden. Intensief van smaak met veel donker fruit en een kruidige aardse toets.

Glas 5.40
Fles 26.40

La Ligne Noir Grenache-Syrah-Mouvedre

Pays 'dOc, Frankrijk, 13.5%

Helder robijnrood van kleur met een paarse gloed. Intense en complexe geur van rijp rood en zwart fruit, gevolgd door aardse kruidige tonen en licht peper. De smaak is vol en rijk, met een perfecte balans tussen elegantie en kracht.

Fles 26.40

ROSÉ

Rosé

Côtes de Gascogne, Frankrijk, 12%

Een lichtroze, fruitige rosé met levendige aroma's van kleine besjes, bosaardbeien en frambozen. Rijping op de fles maakt hem zacht en rond en geeft hem meer complexiteit.

Glas 4.50
Fles 22.40

Château Gassier Esprit Gassier Rosé

Côtes de Provence, Frankrijk 13%

Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig. Heerlijk als aperatief!

Fles 30.50

MOUSSEREND

Vallformosa Classic Cava Brut

Penedès, Spanje, 11.5%

Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig. Heerlijk als aperatief!

Glas 5.75
Fles 31.25

TAFELWATER!

Maak uw diner compleet met plat en bruisend water op tafel!

Sourcy Plat / Bruisend, 75cl 7.25 per fles

Wij hebben even de tijd nodig om uw clinic naar uw wens voor te kunnen bereiden. Vandaar dat wij minimaal 10 dagen voorafgaand willen weten met hoeveel personen u komt. Uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand dienen wij het definitieve aantal personen te weten om de laatste voorbereidingen te kunnen treffen.