



Sab's

Deli | Private dining | Catering

Dining



Sab's Private Dining

Bij Sab's Deli draait het niet alleen om het organiseren van evenementen; we creëren ervaringen.

Wij geloven dat jouw event een weerspiegeling moet zijn van jouw persoonlijke smaak en visie. Dankzij de zorgvuldige planning en oog voor detail van ons team zorgen we ervoor dat elk moment speciaal en onderscheidend voelt.

We begrijpen hoe belangrijk elk element van jouw evenement is, of het nu groot of klein is. Of je nu een intiem diner met een verfijnd menu wilt organiseren, of een spetterend verjaardagsfeest met een discothema, ons ervaren team staat klaar om nauw met je samen te werken om jouw visie werkelijkheid te maken. Geen enkel detail is ons te klein en geen idee te groot - we zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes klopt. Van een bruiloft op een betoverende locatie tot een productlancering of een stijlvol zakelijk ontbijt, wij zijn vastbesloten om jouw evenement onvergetelijk te maken!

Liefs

Sabine



Menu

Op tafel

Zuurdesem - olijfolie - beurre fleur de sel

Voorgerecht

Prei mozaïek - nori - vinaigrette - crumble

...

Gerookte paling - knolselderij - groene appel vinaigrette - dille

Tussengerechten

Tong - zeekraal - safraansaus - furikake crumble

...

Cannelloni - kalfssukade - amandel - prei - bruine boter

Hoofdgerechten

Zeebaars - aardappel rösti - groene erwt - wilde knoflook - verjus beurre blanc
[gegrilde artisjok als vega optie]

...

Mais kip ballotine - zwarte kool - wortel crème - jus de veau - aardappel crumble

...

Denver steak - venkel crème - groene asperge - aardappel frittata - rode wijn saus

Dessert

Abrikozen sponge - lavendel karamel - gebrande hazelnoot - Italiaans citroen ijs



Prijzen

DINER

3-gangen diner & essential wijnarrangement

Inclusief een glas cava, wijnarrangement met bijpassende wijnen, tafel water en koffie.
€99,95 incl. BTW p.p.

4-gangen diner & essential wijnarrangement

Inclusief een glas cava, wijnarrangement met bijpassende wijnen, tafel water en koffie.
€ 114,95 incl. BTW p.p.

5-gangen diner & essential wijnarrangement

Inclusief een glas cava, wijnarrangement met bijpassende wijnen, tafel water en koffie.
€ 124,95 incl. BTW p.p.

We vragen een service fee van €300,00 per reservering. De totale kosten zijn inclusief privé locatie, feestelijke styling & personeel.

Bekijk de drankenkaart voor een overzicht van onze Essential en Prestige wijnen.



Om toe te voegen

WIJNARRANGEMENT PRESTIGE

- Prestige 3 gangen €14,95 per persoon
- Prestige 4 gangen €22,95 per persoon
- Prestige 5 gangen €29,95 per persoon

Bekijk de drankenkaart voor een overzicht van onze Essential en Prestige wijnen

STATAFEL BITES

€14,95 per plateau

- Gemengde notenmix
- Kaasstengels
- Bella di cerignola & kalamata olijven met citroen en zeezout

SELECTIE CANAPES

€12,00 p.p.

- Millefeuille met artisjok-doperwten crème - balsamicoparels - citroen
- Sjalot crème - tartelette - beukenzwam - truffel [v]
- Macaron - pistache - eendenlever - vijgenjam

KAZEN

€9,95 p.p.

Saint Nectaire - Delice de bourgogne - Bleu d' Auvergne fermier AOC - kletsenbrood

FRIANDICES

€3,50 p.p.

Madeleine met sabayon



Wijn & drankenkaart

WIJNARRANGEMENT ESSENTIAL

Cava d'Arciac Selecció Brut

Licht goudgeel van kleur. Bloemen en rijp fruit in het aroma. Zacht droge mousse in de mond met iets appel, peer en citrusfruit in de smaak, goede vulling, elegant en zuiver en modern gemaakt. [essencial]

Blanc de noir, Willems-Willems

Een witte biologische wijn van de beste Spätburgunder-druiven van de Rosenberg wijngaard, meteen na de oogst geperst en als een witte wijn gevinifieerd. Het resultaat is een zachte, romige wijn met subtiele cassis aromas en delicate

Rosenhof Chenin Blanc

Zuiver glas wijn, niet te droog met een mooie ronde smaak. Lekker fris. Royaal fruit in geur en smaak, sappige structuur en een elegante, droge afdronk.

Rosenhof Oaked Chardonnay

Goudgeel van kleur. In de geur een rijk boeket van gele perzik, tropisch fruit en een vleugje karamel. De smaak heeft duidelijke houttonen en romige vanillearoma's. De lange afdronk toont hints van tropisch fruit en citrus.

Corbières Château Vieux Parc 'Cuvée Pierre Mialhé'

Dieprode, bijna zwarte kleur. Rijke geur van kruiden, zwart fruit, wat cacao. In de mond een volle, soepele smaak, rijk met veel rood fruit, iets kruiden, heerlijk elegant en doordrinkbaar, goede balans met zachte tannines in de afdronk.

Rietvallei Rooi Muscadell

Een verrassende, rode dessertwijn. Mooi gekonfijt fruit en rozijnen zijn terug te vinden in geur en smaak. Een wijn met 200 gram/liter restsuiker en een frisse levendige zuurgraad.

ALCOHOLVRIJE WIJNEN

Pure Bubbles Sparkling Zero

macabeo 40%, xarel.lo 30%, parellada 30%. Licht goudgeel van kleur. Floraal, fruitig en appel in het aroma. Zacht mousse in de mond met iets appel, peer, goede balans tussen de zuren en restzoet, druivig, tropisch en zuiver en modern gemaakt.

Aldea Verdejo

Wijn gemaakt van 100% verdejo, bleekgeel van kleur met in de neus aromatische geuren van fris fruit zoals appel, kiwi, passiefruit, "druivig", sappig en een klein restzoetje.



Wijn & drankenkaart

WIJNARRANGEMENT PRESTIGE

Champagne, Traditional Cuvée But, Pierre Molet

Een harmonieus meesterwerk; de Brut Tradition, belichaamt harmonie en evenwicht. Deze karaktervolle champagne combineert op elegante wijze de drie druivensoorten uit de Champagne-regio: Chardonnay, Pinot Noir en Meunier.

Riesling, Apostelhoeve

Frisse, droge witte wijn. Royale geur van citrus en groene appel, in de mond zuiver, sappig en harmonieus met opwekkende zuren en fruitige tonen van groene appel, peer en iets abrikoos. De wijn kan zeker 5 en soms zelfs 10 jaar ouderen.

Vouvray 'Sélection' Sec, Vigneau-Chevreau

Droge witte wijn met een goede balans tussen het aanwezige witte fruit van o.a. appel, peer met de tonen van hooi en honing. Aangenaam droog, mondvullend en iets mineraal. Toegankelijk van karakter met tonen van kweeper, kruiden en vuursteen. Plezierig na.

Bouchard Finlayson Chardonnay 'Kaaimansgat', Overberg

Helder en zachtgeel van kleur. Een aangename, rijpe chardonnay geur met licht citrus. De smaak is complex met frisse minerale zuren, maar ook rijpe tonen van gekonfijte citroen. Het geheel wordt omspoeld door gedoseerd Frans eiken.

Alicante Casa Agrícola Pepe Mendoza

Roodpaars tot rood van kleur, middel intens. In de geur tonen van zwarte kersen, bramen, blauwe pruimen, drop, laurier en lavendel. In de smaak wat balsamico, trekdrops, den, tijm en rozemarijn, vol dik donkerrood fruit, Mediterraans van karakter, aangename tannines. Goede afdronk, opwekkende frisheid en hoge doordrinkbaarheid.

Rietvallei Rooi Muscadet

Een verrassende, rode dessertwijn. Mooi gekonfijt fruit en rozijnen zijn terug te vinden in geur en smaak. Een wijn met 200 gram/liter restsuiker en een frisse levendige zuurgraad.

OVERIGE DRANKEN

Marie Stella Maris water plat & bruis

Heineken - Heineken 0,0

Selectie frisdranken als coca cola, coca cola zero, tonic & appelsap

Een extra glas of fles bestellen is natuurlijk mogelijk, dit wordt verrekend op nacalculatie. Wil je je eigen wijn meenemen? Dat is zeker mogelijk - wij maken graag je favoriete fles open! Kurkgeld bedraagt €15,00 per fles.





Overzicht

DINING DETAILS

Datum event
Totaal aantal personen
Contactpersoon op locatie
Tijd van aanvang
Dieetwensen
Extra's

KOSTENOVERZICHT

	9%	€
	21%	€
Service fee	21%	€247,93
Totaal exclusief btw		€
	9%	€
	21%	€
Service fee	21%	€300,00
Totaal inclusief btw		€



Overige

We werken met verse en seizoensgebonden ingrediënten hierdoor kan de menukaart, vanwege de beschikbaarheid van verschillende items, enigszins worden aangepast. Dit laten we bij grote veranderingen tijdig weten.

Gelieve horen we één week voor de dag van het diner de dieetwensen zodat we het menu definitief kunnen samenstellen. Wij houden zo veel mogelijk rekening met intoleranties en dieetwensen. Voor allergieën kunnen wij niet garanderen dat gerechten/ingrediënten geheel vrij zijn van sporen.

De tafel zal bij binnenkomst stijlvol gedekt zijn voor jou en je gasten en de ruimte zal sfeervol aangekleed worden met muziek & kaarslicht. Gedurende de avond zal de Deli jullie privé locatie zijn en zullen wij met twee of drie personeelsleden de avond verzorgen. De aanvang van het diner is in overleg vanaf 17:00 uur en duurt tot uiterlijk 23:00 uur.

Wij vragen een aanbetaling om de reservering definitief te bevestigen. De aanbetaling bedraagt 50% van het totaalbedrag van het diner tarief, het resterende bedrag (dranken en overige) wordt achteraf gefactureerd. Wijzigingen kunnen tot uiterlijk 48 uur voor aanvang van het diner per e-mail worden doorgegeven via info@sabsdeli.nl. Bij volledige annulering minder dan 48 uur voor aanvang van het diner rekenen wij 50% van de aanneemsom.



Sab's
Deli | Private Dining | Catering

Scheldeplein 20 | 1079GR Amsterdam
06 14218924 | info@sabsdeli.nl

NL43 KNAB 0500114641 t.a.v. sabs deli
KVK 78658292
BTW NL003361087B31

www.sabsdeli.nl