



Dinersuggesties

Voor gezelschappen vanaf 15 tot 50 personen hebben wij 3 menu's *het Tapasdiner, de Toscaanse Tafel en ons Seafoodmenu.* Bij deze diners zit u aan tafel en worden de gerechten per gang geserveerd.

Voor gezelschappen van 30 tot ongeveer 150 pers. organiseren wij zogenaamde *walking diners met streetfood.*

Op een ongedwongen manier genieten van hapjes en gerechten waarmee onze medewerkers rondlopen en op verschillende punten in het paviljoen staan en/of bereidt worden .

Erg geschikt voor feesten en partijen waarbij u de mogelijkheid heeft met meerder gasten te spreken.

De walking diners kunnen aangevuld worden met oesters en /of sashimi van tonijn, zalm en beef, graag informeren wij u hierover.

Voor alle suggesties geldt minimaal 3 dagen van te voren reserveren

Contact : paviljoen@demarlijn.com of 0519 531397

Tapasdiner

€ 28,50

Zarzuela

Catalaanse vissoep met witvis, mosselen en gamba's

Antipasti planken

Charcuterie, kaas, koude vishapjes en smeersels

Verschillende soorten vers afgebakken brood

Warme gerechten

Gamba-knoflook Tajine

Spaanse inktvisringen met aioli

Truffelrisotto (veg)

Black Angus beef met chimichurri

Garlic and herb potatowedges met pepermayonaise

Mediterrane salade met geroosterde groenten

Toscaanse tafel

€ 35,00

Insalata Caprese e prociutto di Parme

Buffelmozzarella, tomaat, olijven, basilicum, olijfolie, Parmaham en crostini

Insalata di tonno fresco con verdure

Moot rosé gebakken tonijnfilet op salade van een geroosterde mediterrane groenten

Arrosto di manzo al tartufo

Mals rundbraadstuk (Black Angus beef) met truffeljus en paddenstoelen.

Zoete aardappelen met groene asperges

Limoncello ijsbonbon

met chocolade krullen , vanille -en frambozensaus

Seafood menu

€ 52,50

Fruit de mèt

Oesters , king krab, Hollandse garnalen en gamba's

Met passende sauzen en brood

Bouillabaisse

Royaal gevulde Provençaalse vissoep met verschillende visfilets,
langoustines, coquilles, kokkels en mosselen

Met rouille, Emmenthaler en brood

Fromage

6 Verschillende soorten Franse kaas

Vijgenbrood, noten en gedroogde zuidvruchten

Friandises

Koffie of thee met zoete versnaperingen

Streetfood A.

19,50 p.p.

(30 tot 150 pers.)

Brood met smeersels- vers afgebakken broodjes met babaganoush, pesto, tapenade van gegrilde paprika, aioli en kruidenboter

Pomodori soep met pecorino-croûtons of **spicy gazpacho** met blokjes komkommer

Lemon'chicken – in de oven gegaarde kippendijen met citroen, aardappeltjes, olijven, rode en gele paprika, knoflook, pijnboompitten en verse rozemarijn

In tempurabeslag gefrituurde gambastaartjes met chilisaus

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli

Duke of Berkshire Texas sausages met uienrelish

Gyros met pitabrood, salsa van rode ui en tomaat en tzaziki

Mediterrane salade van groenten, kruiden, zuidvruchten, noten en couscous met een dressing van rode wijnazijn met knoflook

Saganaki - Griekse schotel van gegrilde groenten in tomatensaus, gratineerd met feta

Streetfood B.

24,50 p.p.

(30 tot 150 pers.)

Brood met smeersels - vers afgebakken broodjes met babaganoush, pesto, tapenade van gegrilde paprika, aioli en kruidenboter

Tom kai kai – Thaise soep van kippenbouillon, citroengras, galanga en kokosmelk gevuld met gambastaartjes

Gebakken 'Iberico' chorizoworstjes met aardappelsalade en een frisse salsa van tomaat, rode ui en platte peterselie

Caesar Salade little gem met geraspte pecorino, knoflook-croûtons, ei en peperroomdressing

Gambaspiesjes met half gedroogde tomaatjes en aioli

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met limoenmayonaise

Cajun style porkneck langzaam gegaarde varkensprocureur met een rub van cajunkruiden geserveerd met een salade van rode ui en rucola met honingmosterd dressing

Kruidige aardappel wedges met pepermayonaise

Thaise rode curry met kip met basmatirijst

Aubergine korma Vegetarische Indiase curry met aubergine en courgette met platbrood

Salade van komkommer en rode ui met spicy gemberdressing