

Strandpaviljoen

De Marlijn

Tapas en- dinersuggestie

(voor gezelschappen vanaf ± 20 personen en min. 3 dagen van te voren reserveren)

Tijdens lunchtijd(12.00 tot 17.00 uur) kunt u kiezen tussen

'Tapas'-tafel/ buffet F	€ 20,00 pp
'Tapas'-tafel/buffet G	€ 25,00 pp

Als diner (tussen 18.00 en 21.00 uur) bieden wij de volgende mogelijkheden

'Tapas'-tafel/buffet H	€ 23,50 pp
'Tapas'-tafel/buffet I	€ 28,50 pp
Luxe hapjes/tapas J	€ 33,50 pp

'Caribisch' vismenu	€ 32,50 pp (10 tot ± 40 pers.)
'Toscaanse' tafel	€ 34,50 pp (10 tot ± 40 pers.)

Tevens organiseren wij voor gezelschappen van 10 tot 25 personen een

Oester-en sashimiproeverij

Onze 'Tapas' /buffetten worden in 'Tapas' stijl geserveerd, d.w.z. geen grote stukken vlees en vis maar een royaal assortiment salades, vlees- vis- en groentegerechtjes, hoofdzakelijk uit de Mediterrane en Caribische keuken.

Afhankelijk van het seizoen, het tijdstip en de grootte van het gezelschap serveren wij direct op tafel of vanuit één of meerdere buffetten.

Wij besteden veel aandacht aan de kwaliteit van onze gerechten en werken zoveel mogelijk met verse seizoensproducten. Vandaar dat wij geen vaste invulling geven aan onze Tapas-tafels.

Om enige indruk te krijgen waaruit zo'n 'Tapas'-tafel/buffet kan bestaan volgen hier twee voorbeelden.

Tapas F en H

Diverse soorten krokant gebakken broodjes

Huisgemaakte tapenades:

pesto, tomatentapenade, aioli, olijventapenade en gezouten boter

Parmesaanse pasta-rucolasalade met pestodressing

walnoten, gegrilde paprika en Grana Pardano

Salade Niçoise – groene salade met o.a. tonijn, haricots verts, ansjovis en ei

Salade Piémontese – Romige aardappelsalade met o.a. ei,

kappertjes, cornichons en zilverui

Tzaziki– Griekse yoghurt met komkommer en knoflook

Kleine gambastaartjes gebakken in hete olijfolie met verse

knoflook., zwarte peper en peterselie

Cajunstyle blackened salmon –met cajunkruiden geroosterde

zalmfilet geserveerd met honingmosterdsaus

Merquez– Spaanse paprikaworstjes

Krokante kipdij met een pittige salsa

Gyros –gebakken reepjes varkensvlees met een Griekse

kruidenmix, rode ui en paprika

Kruidige aardappelwedges

Tapas G en I

Diverse soorten krokant gebakken broodjes

Huisgemaakte tapenades:

Pesto, tomatentapenade, artisjokkentapenade, aioli en gezouten boter

Provençaalse olijven en gegrilde paprika's

Gemarineerde ansjovis

Serranoham, gedroogde Anjummer bacon en chorizo

Warme geitenkaasjes op croûtons met thijm en honing

Salade Niçoise – groene salade met o.a. tonijn,

haricots verts, ansjovis en ei

Griekse salade –feta, olijven, komkommer, tomaat

paprika, olijfolie en oregano

Salade Piémontese – romige aardappelsalade met o.a.

ei, kappertjes, zilverui, cornichons

Tzaziki – Griekse yoghurt met komkommer en knoflook

Kleine gambastaartjes gebakken in olijfolie met verse

knoflook, peterselie en zwarte peper

Cajunstyle blackened salmon – met cajunkruiden

geroosterde zalmfilet, geserveerd met mosterddillesaus

Kip piri piri krokante kipdij met gegrilde groenten en

piri piri saus (ovenshotel)

Gegrilde varkenshaas met stroganoffsaus

Portugese rundvleeschotel– stoofschotel van rundvlees en zoete Madeira

Kruidige aardappelwedges

Luxe hapjes/tapas

Een royaal assortiment kleine hapjes – van oester met een glas prosecco tot bitterbal.

Naast de hapjes serveren wij 2 stoofpotjes met salades (in buffetvorm)

Hierbij kunt u kiezen uit vlees, vis of vegetarisch.

U bepaalt het tijdsbestek waarin wij deze serveren.

Zeer geschikt voor grotere gezelschappen bijv. huwelijksfeesten.

Caribisch vismenu

Cheviche van zalm
Tonijnsalade
Garnalen-rijstsalade met rumsaus
Exotische fruitsalade
Salade van gegrilde groenten en kidney beans

Viscurry
Gegrilde tonijn met gegrilde paprika
Gamba's in olie met chilipeper en knoflook
'Blackened Cajun-salmon' met honingmosterd
Tortilla's
Spicy aardappelwedges

Rumtiramisu

Toscaanse tafel

Vers afgebakken broodjes met tapenades , Parmaham, Grana
Pardano (kaas) gemarineerde ansjovis en gezouten boter

**

Moot rosé gegrilde tonijnfilet op caponata
(een salade van gegrilde mediterrane groenten)

**

Mals runderbraadstuk (biefstuk) met truffeljus en
paddenstoelen. Geroosterde aardappelen met rozemarijn
en wilde Italiaanse spinazie

Frisse groene salade met mozzarella, vleestomaat, rode ui,
basilicum en een dressing van rode balsamicoazijn

**

Huisgemaakte tiramisu

(Het voorgerecht en de beide hoofdgerechten worden in schalen op tafel geserveerd)