

SHARED DINING
DELEN IS GELUK MET VELEN

versie november 2022, wijzigingen voorbehouden

Shared dining. Koude & warme gerechtjes op tafel om te delen. Deze manier van eten draagt bij aan een ongedwongen en gezellige sfeer, ook in grote groepen. We dekken de tafel in met de koude gerechtjes. Terwijl jullie hieraan beginnen zetten we in rustig tempo de warme gerechtjes erbij. Het menu kan iets variëren maar onderstaande geeft een goed beeld.

Te reserveren vanaf 20 personen.

Verandering van spijs doet eten

- Plukbrood met kruiden & kaas
- Huisgemarineerde olijven
- Brood met huisgemaakte dips
- Caprese: mozzarella, tomaat & basilicum
- Salade met gerookte makreel
- Gemarineerde champignons
- Frittata (ovenomelet) met groenten
- Albondigas: huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus
- Couscoussalade met kikkererwten & paprika
- Citroenkip van kippendijen met thijm
- Hummus & geroosterde groenten
- Vispakketjes met groene kruiden
- Bio frietjes met huisgemaakte mayonaise
- Huisgemaakt zoetzuur

€ 30,50 p.p.

Kleintjes tot 10 jaar € 15,50 p.p.



Feestelijk Vega

- Plukbrood met kruiden & kaas
- Huisgemarineerde olijven
- Brood met huisgemaakte dips
- Caprese: mozzarella, tomaat & basilicum
- Salade met geitenkaas
- Gemarineerde champignonsjes
- Frittata: ovenomelet met groenten
- Huisgemaakte falafelballetjes met dip
- Couscoussalade met kikkererwten & paprika
- Shakshuka: eieren in pittige tomatensaus
- Hummus & geroosterde groenten
- Gefrituurde uienbloemen
- Bio frietjes met huisgemaakte mayonaise
- Huisgemaakt zoetzuur

€ 28,50 p.p.

Kleintjes tot 10 jaar € 14,50 p.p.

Voor de kleintjes

Kleintjes tot 10 jaar kunnen natuurlijk mee eten met het shared dining arrangement tegen gereduceerde prijs. We kunnen echter ook een apart bordje voor ze maken. Keuze uit:

- Spaghetti met huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus / vega: met mozzarella
- Broodje bio bitterballen & frietjes & een bakje rauwkost / vega: met bieterballen
- Pannenkoekjes met stroop & suiker & een bakje rauwkost

€ 6,50 p.p.



De zoete inval

Dessertbuffet ter afsluiting. Heerlijk huisgemaakt zoet & fruit. Denk aan mini taartjes, bevroren en romige zaken, fris fruit & verse slagroom!

€ 8,50 p.p.

Kleintjes tot 10 jaar € 5,50 p.p.

Dessert uitgeserveerd

Een uitgeserveerd dessert is ook mogelijk, maak 1 keuze voor de gehele groep:

- Panna cotta van kokosmelk & bio yoghurt met mango & munt
- Pavlova uit eigen oven met citroenroom & fruit
- Parfait (huisgemaakt stilstaand bevroren ijs) vanille & zwarte bes
- Fruitcrumble met een bolletje ijs

€ 6,50 p.p.

Optie tafelstyling

Standaard werken wij met kraftpapier pochettes voor bestek, een waxinelichthouder op tafel en geen tafelbedekking. Voor het shared dining arrangement kunnen wij de tafel in stijl aankleden met een jute/kant tafelloper, vaasjes bloemen, luxe servetten en extra kaarsen.

€ 4,95 p.p.

VOORWAARDEN

De Kribbe Horeca BV hanteert de algemene voorwaarden van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) (<https://www.khn.nl/tools/uniforme-voorwaarden-horeca-nederlands>).