

**PLEASE**



**HAVE A**

**SEAT**

Kies uw  
cateringformule

**PLEASE, HAVE A SEAT**

in samenwerking met Barra Events



**BARRA**  
EVENTS  
SERVICE - FOOD - DRINKS

# Choose 4 & pick 1 dessert

- Tartaar van rauwe en gerookte zalm / frambozendressing / frisse garnituur
- Garnaal / avocado / burrata / gekleurde tomaat
- Parelcouscous / zongedroogde tomaat / feta / gegrilde zoete aardappel
- Rundscarpaccio / truffelolie / beukenzwam / bieslook / parmezaan
- Saumon cru / frambozenvinaigrette / frisse garnituur
- Pata negra / groene asperge / balsamicovinaigrette / pijnboompitten
- Vitello tonnato / kalfsvlees / tonijnsaus / kappertjes / tomaat / gedroogde olijf / bieslook
- Caesar salad / gegrilde kip / boontjes / ijsbergsalade / tommies / spek / ei / cocktailsaus
- Salade niçoise / tonijn / ijsbergsalade / tomaat / ei / olijf
- Brownie / chocomousse / gepocheerde peer / karamel
- Panna cotta / coulis / vers fruit
- Crème brûlée
- Chocomousse / krokante afwerking
- Tiramisu

Food: **€ 35/pp (excl. btw)**

Laurent-Perrier champagnereceptie: **€ 25/u/pp (excl. btw)**

Receptie zonder champagne (softies en wijnen): **€ 18/u/pp (excl. btw)**



**PLEASE**  
**HAVE A SEAT**

## WALKING DINNER



# HAPJES RECEPTIE



PLEASE  
HAVE A  
SEAT

## Choose your formula

- Doperwt / gerookte paling / gemarineerde bloemkool
- Ganzenlever / chutney pompoen en abrikoos / pistache
- Saumon cru / frambozendressing / avruga / preischeuten
- Vitello tonnato / kalfsvlees / tonijnsaus / kappertjes / tomaat / gedroogde olijf / bieslook
- Wrap / pata negra / rucola / zongedroogde tomaat / parmezaan / pesto
- Rundscarpaccio / truffelolie / bieslook / parmezaan
- Parelcouscous / garnaal / zoete aardappel
- Tartaar van rauwe en gerookte zalm / frisse garnituur
- Prikker scampi / currymayonaise (warm)
- Garnalkroketje / verse tartaar (warm)
- Prikker scampi / currydressing (warm)
- Croque / mortadella / tomatade / ijsbergsalade (warm)
- Aardappelmousseline / garnaal / beurre noisette
- Minigebakjes
- Crème brûlée
- Chocomousse / krokante afwerking
- Panna cotta / coulis / vers fruit

Receptie 1 uur: keuze uit 3 hapjes en 1 dessert of 4 hapjes zonder dessert: **€ 15/pp (excl. btw)**

Receptie 2 uur: keuze uit 6 hapjes en 1 dessert of 7 hapjes zonder dessert: **€ 21,85/pp (excl. btw)**

Receptie 3 uur: keuze uit 9 hapjes en 1 dessert of 10 hapjes zonder dessert: **€ 28,75/pp (excl. btw)**

Laurent-Perrier champagnereceptie: **€ 25/u/pp (excl. btw)**

Receptie zonder champagne (softies en wijnen): **€ 18/u/pp (excl. btw)**

