



JRE
JEUNES RESTAURATEURS



d'Ertepeller

RESTAURANT | BISTRO | WIJNBAR

ARRANGEMENTEN

De Ertepeller

RESTAURANT | BISTRO | WIJNBAR
PAPENDRECHT



INHOUDSOPGAVE

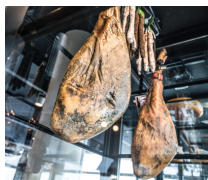
➔ Restaurant



Welkom in Restaurant De Ertepeller, het culinaire hart van ons concept. Geniet van onze gastvrijheid, de mooiste producten en verfijnde wijn-spijs combinaties.

Het Restaurant gedeelte heeft 14 ruim opgezette tafels met 50 zitplaatsen, ruim voldoende privacy en een hoge mate van comfort. Al onze tafels bieden een spectaculaire uitzicht over het drierivierenpunt. De inrichting is warm, met natuurlijke kleuren en een schitterende kunstcollectie maakt het geheel af.

➔ Bistro & Wijnbar



Welkom in het bruisende hart van de Ertepeller! In onze Bistro | Wijnbar verwelkomen wij u graag voor een snelle lunch, een vriendelijk geprijsd bistro keuzemenu of geniet van van onze vele open wijnen & selectie barfood..

Onze Bistro & Wijnbar is gelegen onder hetzelfde dak als het gastronomische Restaurant en biedt plaats aan 45-75 personen in diverse opstellingen.

Het is een apart concept naast het restaurant gedeelte en beschikt over een eigen ingang aan de rivierzijde van het pand. Neem plaats in onze gezellige ronde banken of kies een leuk en romantisch tafeltje voor 2 aan het raam.

Bistro de Ertepeller is sinds 2018 onderscheiden met een Bib Gourmand door Michelin. Hét prijs-kwaliteit keurmerk van Michelin.

➔ Arrangementen



Wat voor evenement of gebeurtenis u ook te vieren heeft, wij denken graag met u mee om er voor te zorgen dat uw gezelschap na elk event bij ons terugkijkt op een memorabele dag.

De Ertepeller beschikt over meerdere ruimtes die deels of volledig afgehuurd kunnen worden voor al uw mogelijke events.

Van persoonlijke en intieme diners voor een gezelschap van 8-20 personen, tot een walking dinner voor 175 personen! Met onze persoonlijke benadering zorgen wij dat uw event er één is waar nog lang over na wordt gesproken..

De Ertepeller
Slobbengorsweg 149
3351 LH Papendrecht

078-3032260 | info@ertepeller.nl
www.ertepeller.nl



DE ERTEPELLER

By Arjan Kuipers & Mark van den Berg

De Ertepeller huisvest een restaurant, bistro en een wijnbar onder één dak. Gelegen in Papendrecht op het mooiste punt van de Drechtsteden, biedt het pand een adembenemend uitzicht over het drukbevaren drierivierenpunt. De plek waar chef Arjan Kuipers en gastheer Mark van den Berg hun gasten culinair verwennen met de mooiste wijn-spijs combinaties in het stijlvolle restaurant en de laagdrempelige bistro met wijnbar.

Graag willen wij ons met dit pakket aan u voorstellen. Met dit pakket willen wij u graag op een overzichtelijke wijze de vele mogelijkheden bij De Ertepeller presenteren. Mocht u naar aanleiding van dit pakket vragen hebben of een keer een afspraak met ons willen maken, dan staan wij u graag te woord!

DE ERTEPELLER COURANT

➔ Restaurant menu

De menukaart van restaurant de Ertepeller is opgebouwd uit diverse specialiteitenmenu's. Hierin werken wij het liefst met veel producten uit de regio en proberen we elk seizoen de mooiste producten tot zijn recht laten komen.

Voor dé ultieme Ertepeller ervaring en gastronomische liefhebbers, hebben wij ons Menu Gastronomie. Dit uitgebreide 8-gangen menu bevat al Arjans lievelingsproducten en meest verfijnde gerechten in één menu. Onze kundige sommelier heeft bij dit menu een extra luxe wijnarrangement voor u in petto.

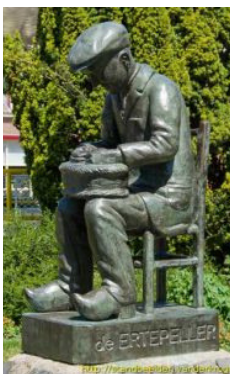
Geïnspireerd door de kunst van Friends Of Art hebben wij onze Menu's Artistique. Deze zijn opgebouwd uit ons 4 t/m 6-gangen menu en zijn uiteraard ook te combineren met een mooi wijnarrangement. Tevens kunt u gebruik maken van ons Menu Artistique all-in, zodat u precies weet waar u aan toe bent en de hele avond zorgeloos kunt genieten voor een vaste scherpe prijs.

Buiten onze specialiteitenmenu's beschikt de kaart van restaurant de Ertepeller ook altijd over een À-la-carte gedeelte, waarin u zelf kunt kiezen hoeveel gangen u wenst te eten en welke gerechten u graag wenst.

Op dinsdag t/m vrijdag en zondagen zijn wij ook geopend voor de lunch. U kunt voor de lunch gebruik maken van onze hele kaart, maar ook van onze dagelijks wisselende lunchmenu's. Chef Arjan Kuipers en zijn brigade hebben elke dag een mooi 2- of 3-gangen menu voor u klaarstaan, welke desgewenst in een korte tijd te serveren is.

Wij kunnen binnen onze menu's rekening houden met al uw dieetwensen en of allergieën. Gelieve deze bij uw reservering aan ons door te geven, zodat de keuken en het bedieningsteam zich optimaal kan voorbereiden voor uw komst en een vlekkeloos verloop van het servies.

➔ De Ertepeller



De inwoners van Papendrecht werden vroeger door de Dordtenaren Ertepellers genoemd omdat ze handel dreven in doperwten.

Veel Papendrechtse akkertjes waarop doperwten en andere groenten geteeld werden. De doperwten werden geoogst en gepeld en door melkboeren in de boot mee naar Dordrecht genomen, waar ze werden verkocht.



Meer informatie & actuele menu:
www.ertepeller.nl/restaurant



RESTAURANT DE ERTEPELLER

By Arjan Kuipers & Mark van den Berg

Welkom in Restaurant De Ertepeller, het culinaire hart van ons concept. Geniet van onze gastvrijheid, de mooiste producten en verfijnde wijn-spijs combinaties. Wij zullen u volledig in de watten leggen, terwijl u geniet van het adembenemende uitzicht en de verfijnde gerechten uit de keuken in combinatie met onze geselecteerde wijnen.

Arjans kookstijl is modern met een klassieke basis en hij werkt graag met seizoensproducten die zoveel mogelijk uit de regio komen. Bij Arjan gaat het vooral om smaak en herkenbaarheid, hij laat het hoofdingrediënt van zijn gerechten in zijn waarde. Samen met de sommelier zorgt het ervaren bedieningsteam voor een heerlijk culinair middagje of avondje uit.

Het restaurantgedeelte heeft 14 ruim opgezette tafels met 50 zitplaatsen, ruim voldoende privacy en een hoge mate van comfort. Al onze tafels bieden een spectaculair uitzicht over het drierivierenpunt. De inrichting is warm, met natuurlijke kleuren en een schitterende kunstcollectie maakt het geheel af.

DE ERTEPELLER COURANT

➔ Bistro Menu

Bistro de Ertepeller beschikt over een regelmatig wisselend 3- of 4-gangen keuzemenu. Hierin heeft u bij elke gang de keuze tussen vlees, vis of vegetarisch. Dit scherp geprijsde keuzemenu is door Michelin beoordeeld met een Bib Gourmand.

Daarnaast hebben wij altijd een aantal klassieke bistrogerechten op ons a-la-carte gedeelte. U kunt in de bistro terecht voor lekker wat oesters of escargots, maar ook voor een tournedos of carpaccio bent u bij ons aan het juiste adres.

Naast ons bistro Keuzemenu, het fingerfood en onze a-la-carte, beschikt de Ertepeller ook over een uitgebreid assortiment aan open wijnen.

Onze bistro is m.u.v. zaterdagmiddag elke dinsdag t/m zondag doorlopend geopend. U kunt dus op elk gewenst moment van de dag komen genieten van al het lekkers wat wij te bieden hebben.



MICHELIN BIB GOURMAND

➔ Chef Arjan Kuipers



Chef Arjan Kuipers is afgestudeerd als gespecialiseerd restaurantkok aan het Cingel College in Breda en heeft inmiddels een mooi trackrecord in de gastronomie opgebouwd.

Hij was leerling bij Solo in Gorinchem en deed buitenlandse stages bij sterrenrestaurants in Kopenhagen en Ierland.

Vóór hij De Ertepeller startte was hij twee jaar keukenchef bij sterrenrestaurant De Hoefslag en bistro De Ruif in Bosch en Duin.

Arjan deed aan veel kookwedstrijden mee. Hij werd in diverse categorieën Nederlands kampioen en nam meermalen deel aan de Europese kampioenschappen.

Hoogtepunt in zijn wedstrijdcarrière was de eerste prijs in de Nederlandse finale en de tweede prijs bij de Europese finale van de Roussillon Dessert Trophy voor de beste wijn-dessertcombinatie.

Als wijnliefhebber en expert in het maken van wijnspijscombinaties heeft Arjan het SWEN 3 wijndiploma behaald.

Meer informatie & actuele menu:
www.ertepeller.nl/Bistro



BISTRO | WIJNBAR DE ERTEPELLER

By Arjan Kuipers & Mark van den Berg

Welkom in het bruisende hart van De Ertepeller. Wij verwelkomen u graag voor een snelle lunch, een vriendelijk geprijsd bistro keuzemenu, een heerlijke kop koffie of geniet van één van onze vele open wijnen. Wij bieden een informele en huiselijke sfeer, klassieke bistrogerechten, een ruim assortiment aan open wijnen en een heerlijke selectie aan fingerfood.

Onze bistro is voor 2018 onderscheiden met een Bib Gourmand door Michelin. Hét prijs-kwaliteit keurmerk van Michelin, welke uitgereikt wordt aan restaurants waarvan zij vinden dat zij een kwalitatief goed menu aanbieden onder de 37 euro. Wij zijn erg trots om deze prestigieuze onderscheiding van Michelin na anderhalf jaar al te hebben ontvangen.

Onze bistro | wijnbar is gelegen onder hetzelfde dak als het gastronomische restaurant en biedt plaats aan 45-75 personen in diverse opstellingen. Het is een apart concept naast het restaurantgedeelte en beschikt over een eigen ingang aan de riviervoorzijde van het pand. Neem plaats in onze gezellige ronde banken of kies een leuk en romantisch tafeltje voor 2 aan het raam!

DE ERTEPELLER COURANT

➔ Wijnproeverijen

Wijn is één van onze grote passies! Deze passie delen wij graag met u aan de hand van diverse thema-proeverijen. Bij elke proeverij behandelen wij een bepaalde streek of wijnland en nemen u in een heerlijke middag mee op reis door een wijnland of streek.

Deze proeverijen organiseren wij over het algemeen op zondagmiddagen. Wenst u een bepaalde proeverij met een besloten gezelschap te organiseren is dit ook mogelijk. Hiervoor bent u uiteraard niet gebonden aan een vaste dag of tijdstip. Wij bespreken graag de mogelijkheden met U.



➔ Wijn-Spijs diners

Enkele malen per jaar organiseren wij een exclusief event in het restaurant. Dit doen wij in samenwerking met één van onze wijnleveranciers of rechtstreeks met een wijnhuis zelf.

Bij deze diners is één van de wijnmakers aanwezig om de wijnen zelf toe te lichten en de bezoekers meer te vertellen over het wijnhuis zelf! Een greep uit de wijn-spijs diners reeds georganiseerd bij de Ertepeller:

- Antinori Wijnen
- Steenberg Winery
- Premium Estates of Austria
- Terras Gauda & Pittacum

➔ Mark van den Berg



Gastheer Mark van den Berg heeft internationale werkervaring opgedaan bij Hilton Hotels in onder meer Canada, Antwerpen en Rotterdam. Hij deed dat als onderdeel van zijn stages aan de Hotel Management School Maastricht, waar hij in 2014 afstudeerde met als specialisaties Finance en Ondernemen.

Daarnaast is Mark al sinds zijn 14e werkzaam in diverse horecabedrijven in de Drechtsteden. In 2014 en 2015 was hij in de zomer assistent-bedrijfsleider van restaurant Tijsterman, een druk zomerrestaurant aan de Nieuwkoopse plassen.

Meer informatie:
www.ertepeller.nl/arrangementen



WORKSHOPS & DEMO'S

By Arjan Kuipers & Mark van den Berg

Bij De Ertepeller worden geregeld kookworkshops georganiseerd. Meestal organiseren wij dit aan de hand van een bepaald thema, maar wij verzorgen ook kookworkshops op maat!

U kunt bijvoorbeeld met een klein gezelschap een kijkje nemen in de keuken en meehelpen om uw eigen diner in de avond te bereiden.

Bent u met een gezelschap of met uw team op zoek naar een teambuildingsactiviteit. Dan kunnen wij in samenwerking met één van onze partners ook een kookworkshop combineren met een managementtraining. Zo bent u verzekerd van een heerlijke en leerzame teambuildingsdag!

Ook voor de kleinsten onder ons organiseren wij leuke events. Pepernoten maken met Sinterklaas en Zwarte Piet, of een geheel drie-gangen menu maken voor papa en mama. Bij de Ertepeller kan het allemaal.

Wij nodigen u graag uit om u te abonneren op onze nieuwsbrief, waar wij alle workshops aankondigen.

DE ERTEPELLER COURANT

➔ Ruimtes

Bistro gedeelte:

Zittend tot 55 personen

Staande receptie of Walking Dinner tot 75 personen

Restaurant gedeelte:

Zittend tot 50 personen

Staand tot 75 personen

Restaurant & Bistro gecombineerd

Zittend tot 90 personen

Staande receptie of Walking Dinner tot 175 personen

➔ Overige Informatie

Afhuren ruimte

Wij hanteren vaste tarieven qua minimum afname voor het afhuren van één of beide ruimtes. Deze tarieven zijn verschillend voor midweekse dagen en weekenddagen.

Prijslijsten

Wij maken met veel plezier een gerichte offerte voor u, gezien de vele mogelijkheden plannen wij graag een persoonlijke afspraak met u in. Nadat wij uw behoeften en wensen hebben geïnventariseerd, presenteren wij u zo snel mogelijk een persoonlijke offerte

Heldere afspraken

Bij al onze offertes en besprekingen maken wij heldere afspraken. Zo weet u precies waar u aan toe bent en wat u van ons kunt verwachten, maar ook wat wij van u verwachten. Denk hierbij aan afspraken m.b.t. annuleren, het doorgeven van definitieve aantal personen en het bespreken van afwijkingen in het menu in verband met allergieën en dieetwensen.

Kinderen

Ook kinderen zijn van harte welkom bij de Ertepeller. Wij stellen graag een gedeelte van de ruimte ter beschikking voor de kleintjes. Aangekleed met kleurplaten, chips en ons enthousiaste personeel zorgen wij ervoor dat ook de kleintjes onder ons een geweldige middag hebben. Terwijl u ongestoord kunt genieten met uw gezelschap.

Audiovisuele middelen

Wij beschikken over al uw benodigde audiovisuele middelen die u nodig heeft om uw event tot een succes te brengen. Een moderne beamer, scherm van ruim 2 meter breed, microfoons en een laptop met HDMI om op de beamer aan te sluiten. Onze zalen kunnen flexibel worden neergezet in uw gewenste opstelling. Dus ook een conferentie, productpresentatie of vergadering in theateropstelling behoort tot de mogelijkheden bij ons.

➔ Jeunes Restaurateurs Europe

JRE bestaat uit ruim 350 jonge, getalenteerde restaurateurs die als verbindende schakel het motto "Never-ending Passion" hanteren. Het lidmaatschap garandeert kwaliteit en biedt de restaurateurs een breed platform voor het blijvend ontwikkelen van onze gezamenlijke passie: gasten verrassen met een gastronomisch innovatief product. De Ertepeller is sinds januari 2017 aangesloten bij deze schitterende restaurantorganisatie.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Meer informatie:

www.ertepeller.nl/arrangementen



GEZELSCHAPPEN & EVENTS

By Arjan Kuipers & Mark van den Berg

Wat voor evenement of gebeurtenis u ook te vieren heeft, wij denken graag met u mee om er voor te zorgen dat uw gezelschap na elk event bij ons terugkijkt op een memorabele dag. De Ertepeller beschikt over meerdere ruimtes die deels of volledig afgehuurd kunnen worden voor al uw mogelijke events.

Van persoonlijke en intieme diners voor een gezelschap van 8-20 personen, tot een walking-dinner voor 175 personen! Met onze persoonlijke benadering zorgen wij dat uw event er één is waar nog lang over na wordt gesproken.

Heeft u interesse om een event bij ons te organiseren? Neem dan contact op met Mark van den Berg, via 078-3032260 of info@ertepeller.nl. Wij plannen graag een afspraak met u in om al uw wensen en behoeften goed in kaart te brengen en u alle mogelijkheden bij ons te presenteren.

➔ Recepties & Borrels

Ook voor een gezellig samenzijn in de vorm van een receptie, borrel of feestavond bent u bij ons aan het juiste adres. Wij hebben een breed assortiment aan heerlijke borrelhapjes en barfood en kunnen deze uiteraard aanpassen naar uw persoonlijke wensen en voorkeuren. Onze zaalindeling is flexibel aan te passen en wij bieden in totaal ruim 300 vierkante meter om elk event wat u voor ogen heeft tot een succes te maken. Hieronder vindt u een greep uit de diverse mogelijkheden voor recepties en borrels:

- Drankarrangement (prijzen per uur)
- Diverse mogelijkheden aperitief
- Schalen Mixed Fingerfood
- Assortiment Snacks & Bites
- Oesters & Pata Negra
- Carpaccio & Zalm Bites
- Zijdes huisgerookte Zalm
- Fingerfood versie gerechten Restaurant & Bistro
- Koffie met Friandises & Zoetigheden



➔ Zakelijke mogelijkheden

Heeft u een zakelijke bespreking, vergadering, conferentie, productlancering, netwerkevent of een ander zakelijk initiatief die u op een unieke locatie wenst te organiseren?

Wij bieden diverse mogelijkheden in zowel het restaurantgedeelte, als in onze bistro; een hoge mate van comfort, een uniek uitzicht, voldoende privacy en alle audiovisuele middelen. Met onze persoonlijke aandacht en benadering maken wij uw event met veel plezier tot een zakelijk succes.

➔ Gastronomisch Event

Onze meest uitgebreide mogelijkheid is een gastronomisch event. Dit is alleen geschikt voor grotere gezelschappen. Wij verbouwen het hele Restaurant & Bistro tot één groot food & drank walhalla in uw gewenste thema. De mogelijkheden zijn eindeloos hiervoor; zie voorbeelden hieronder. Neem contact met ons op voor een offerte op maat.

- Oestermeisjes & Pata Negra van 't mes
- Huisgerookte zalm buffet inclusief kok
- Bufetten & bites in diverse thema's
- Wine tastings
- Whisky & bier tastings

➔ Walking dinners

Onze bistro is makkelijk om te toveren tot een unieke locatie voor een walking dinner of lunch. Wij halen de tafels weg en plaatsen gezellige statafels, terwijl onze gezellige ronde nisjes nog steeds voldoende zitruimte bieden.

Geniet van de culinaire creaties van Chef Arjan Kuipers in kleine porties en meerdere gangen, geniet van het adembenemende uitzicht en laat u lekker in de watten leggen door het enthousiaste bedieningsteam.

Wij bieden walking dinners aan voor gezelschappen vanaf 20 personen tot 180(!) personen en maken alle menu's persoonlijk naar uw wensen en behoeften. Denk hierbij aan bistro walking dinners / restaurant walking dinners of een mix van bistro en restaurantgerechten.



➔ Diners Restaurant & Bistro

Nieuwjaarsdiner? Kerstdiner? Familiediner? Er zijn talloze redenen te bedenken om met een gezelschap een mooi diner te organiseren.

Kiest u voor een uitgebreid gastronomisch menu, of kiest u voor ons Bib Gourmand bistro menu met een keuze bij elke gang en een wat meer casual setting?

Laat het ons weten, en wij denken graag met u mee om uw gezelschap een avond heerlijk in de watten te leggen. Wij vinden het belangrijk om een persoonlijke "touch" te geven aan uw event, denk hierbij aan op maat gemaakte menu's, persoonlijke naamkaartjes met bedrijfslogo.

➔ Ontvangst & Koffie

- Steenberg sparkling sauvignon blanc
- Champagne Geoffroy expression
- Welkomstcocktail (ook alcoholvrij beschikbaar)
- Alcoholvrije mousserende wijn
- Nootjes & zoutjes
- Feestelijke amuse
- Koffie met friandises & zoetigheden
- Koffie met petit four of gebak
- Koffie met assortiment bonbons

➔ Prijslijst receptie

Drankarrangement.....prijzen per uur
 Diverse mogelijkheden aperitief.....zie aperitief
 Schalen Mixed Fingerfood € 20,-
 Assortiment Snacks & Bitesdiverse prijzen
 Oesters€ 30,- per dozijn
 Pata Negra €17,- per 80 gram
 Carpaccio & Zalm Bites€ 6,-
 Zijdes huisgerookte Zalmkiloprijs
 Fingerfood versie gerechten.....diverse prijzen
 Koffie met Friandises & Zoetigheden..... € 7,50
 Zaalhuur.....niet van toepassing

➔ Prijzen ontvangst & koffie

- Steenberg Sparkling Sauvignon Blanc.....€ 42,50
 - Champagne Geoffroy Expression.....€ 60,-
 - Welkomstcocktail€ 10,-
 - Alcoholvrije cocktail.....€ 7,-
 - Alcoholvrije Mousserende Wijn.....€ 29,50
 - Nootjes & Zoutjes.....€ 3,50
 - Feestelijke amuse€ 3,50
 - Koffie met Friandises & Zoetigheden€ 7,50
 - Koffie met Petit Four of Gebak.....€ 7,50
 - Koffie met assortiment Bonbons.....€ 7,50

➔ Friends of Art & De Ertepeller

Kunst en de Ertepeller horen bij elkaar.

Naast de eigen kunstcollectie van De Ertepeller, is het voor Friends of Art een voorrecht een deel uit haar kunstaanbod te presenteren in restaurant De Ertepeller. Wat kunnen wij ons nog meer wensen dan een galeriewaardig onderkomen, enthousiaste eigenaren die de kunst een warm hart toedragen en een plaats waar de kunst door u en alle gasten gezien wordt. Van kunst op het bord tot kunst in de vele ruimtes van De Ertepeller, er valt veel te ontdekken.

Over Friends of Art

Galerie Friends of Art is een kunstenaarscollectief, met als belangrijkste doel het informeren van de achterban – de vrienden van Friends of Art – over nieuwe kunstreleases. Galerie Friends of Art verzorgt de presentaties van kunst in publieks- ruimtes en galleries, met een jaarlijkse ontmoeting van vrienden en kunstenaars op de Friends of Art-vernissage. Daarnaast verzorgen we particuliere en zakelijke kunst-project- inrichtingen, waaronder die van pop-up galleries in de horeca.

Meer informatie: www.friendsofart.nl



➔ Walking dinner voorbeeldmenu's

6-gangen Bistro Walking Dinner (+/- 37,50 p.p.)

Gamba - Mango - Tomaat - Kerrie

Steak Tartaar – Tandori Mayonaise – Papadum

Ravioli van Bospaddenstoelen – Schuim van Truffel – Paddenstoelen – Rucola

Zalm - Zuurkool - Spruitenblaadjes – Hollandaise

Hert - Rode Kool – Hete Bliksem – Saus van 't Hert met Sjalot

Bounty Dessert: Bereidingen van Kokos – Crumble – Brownie – Kokos roomijs

Mix Restaurant-Bistro walking-dinner (+/- 75,- p.p)

Oosterschelde Paling - Yoghurt - Doperwt – Zuring

King Crab – Bloemkool – Yuzu – Zilte Takjes

Zalm & Kaviaar – Koolrabi – Dille – Crème Fraîche

Carpaccio – Truffelmayonaise – Pijnboompit – Rucola - Parmezaan

Truffelrisotto - Risotto - Schuim van Truffel - Verse Truffel - 62 graden Ei

Ravioli & Gamba - Pompoen – Sereh

Dorade - Rode biet - Augurk - Gnocchi – Verjus

Kalf & Doperwt Kalfslende - Kalfszwezerik – Doperwt – Kappertjes – Saus met Gezouten Citroen

Aardbeien Romanoff (dessert 1)

Rode Biet & Rozen (dessert 2)



heeft volgende feedback gegeven naar aanleiding van het bezoek op zaterdag 25 augustus 2018:

Score: 10

Kwaliteit:

Service:

Prijs/Kwaliteit:

Publieke feedback:

Een perfecte avond voor ons en onze 38 gasten in het mooie restaurant. De bediening was (zoals altijd) professioneel, vriendelijk, gastvrij, onzichtbaar en zichtbaar tegelijk. Heerlijk gegeten en gedronken en iedereen, echt iedereen vol complimenten naar huis.

Interne feedback:

Nogmaals onze complimenten. Jullie team heeft onze bijzonder avond met onze vrienden tot een gouden herinnering gemaakt. Wij waren, zijn en blijven fan en komen zeker weer bij jullie terug.

KLIK HIER OM JE REACTIE TE GEVEN

➔ Restaurant menu voorbeeld

Menu Gastronomie

Dé ultieme Ertepeller ervaring! Arjans lievelingsproducten en prijswinnende gerechten gecombineerd met de mooiste wijnen in één menu.

Henne Ei & Kaviaar

Tonijn & Zeewier

Rode Mul & Hollandse Garnaal

Ertesoep & Paling

Kreeft & Kalfszwezerik

Haas Royaal

Pasta & Aubergine dessert

Rode Kool dessert

Menu Artistique

Creatief menu van Arjan geïnspireerd door de kunst van Friends of Art

Zeebaars & Rode Biet (4, 5 & 6-gangen menu)

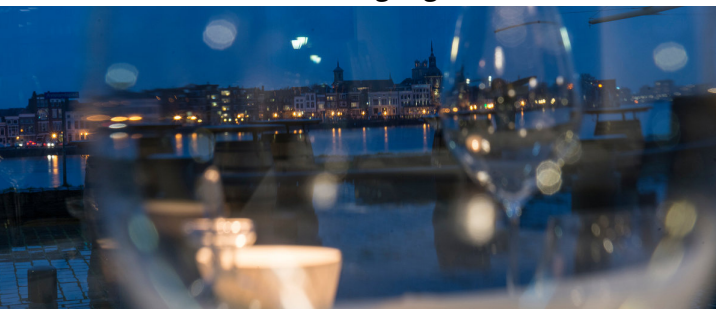
Rode Mul & Hollandse Garnaal (5 & 6-gangen menu)

Ertesoep & Paling (4, 5 & 6-gangen menu)

Hert & Ravioli (4, 5 & 6-gangen menu)

Pasta & Aubergine dessert (6-gangen menu)

Rode Kool dessert (4, 5 & 6-gangen menu)



➔ Prijslijst Diners

Bistro

Amuse en brood inbegrepen

- 3-gangen Bistro keuzemenu.....€ 34,-

- 4-gangen Bistro keuzemenu.....€ 42,-

Restaurant

Alle restaurant menu's zijn inclusief amuses en brood

- Menu Artistique: 4-gangen.....€ 56,-

- Menu Artistique: 5-gangen.....€ 66,-

- Menu Artistique: 6-gangen.....€ 76,-

- Menu Gastronomie: 8-gangen.....€ 110,-

- Lunchmenu: 2-gangen.....€ 30,-

- Lunchmenu: 3-gangen.....€ 40,-

- Menu Artistique: 6-gangen All-In.....€ 130,-

- Menu Gastronomie: 8-gangen All-In.....€ 195,-

Op basis van het aantal personen, gekozen dag, tijdstip en uw wensen en behoeften maken wij graag een offerte op maat voor u. Wij bieden aantrekkelijke kortingen voor gezelschappen op mid-weekse dagen. Informeer gerust naar de mogelijkheden.

➔ Bistro keuzemenu voorbeeld

Voorgerechten

Gerookte Zalm & Asperge

Gerookte Zalm – Witte Asperges – Aardappel – Kropsla

Ibérico Ham & Gazpacho van Watermeloen en Tomaat

Ibérico Ham – Watermeloen – Tomaat –

Gazpacho – Broodkrokant

Komkommer & Geitenkaas

Bereidingen van Komkommer – Quinoa – Geitenkaas

Tussengerechten

Bouillabaisse

Vissoep – Diverse Zeevruchten – Saus Rouille

Truffelrisotto

Risotto – Truffel – Henne Ei

Supplement Verse Truffel € 7,-

Hoofdgerechten

Veluwe Eendenborst

Eendenborst – Mais – Pompoen – Peulen –

Saus met Gember en Sinaasappel

Tonijn Provençaals

Gegrilde tonijn – Baba Ganoush – Courgette –

Paprika – Couscous

Vegetarische Flammkuchen

Flammkuchen – Groene Asperge – Oude Kaas van

Marijke Booij – Oesterzwam – Truffel – Rucola

Desserts

Romanoff

Aardbeien – Witte Chocolade – Vanille Roomijs –

Romanoff – Cornflakes

Limoentaart

Limoentaart – Ananas – Sorbet met Roze Peper

Advocaat dessert

Advocaat – Rood Fruit – Vanille Roomijs – Slagroom

Selectie Kazen (supplement € 4,-)

Selectie Kazen van Marijke Booij

Meer informatie?

Maak geheel vrijblijvend een afspraak met ons. Wij maken graag een persoonlijke offerte voor u!

Belangrijk:

Bovenstaande prijslijsten gelden als een indicatie! Wij maken altijd een persoonlijke offerte op maat voor u. Dit doen wij op basis van het aantal personen, gekozen dag, tijdstip en uw wensen en behoeften. Informeer dus vooral naar de vele mogelijkheden en wij staan u graag te woord.