

HIGH TEA

Verwelkoming

- Cava of
- Lambrusco of
- Cava Père Ventura rosé
- fruitsap

ruim assortiment zuidere bruschetta's met tapenades van:

- guacomole en zachte kaas met kruiden
- tomaten en gele paprika
- courgettes
- olijven

assortiment verse biologische groenten met dipsauzen

Hartig

- koude komkommersoep (miniglaasje) met scampi, schuim van curry of *zie warm*
- mini sandwiches met huisgemarineerde zalm, verse dille en kwartelei
- engelse boterhammetjes met kip, ei, luzerne "clubsandwich"
- blini's met rilette van makreel en koningskappers
- noordzeegarnalensalade in een hoog cocktailglas met Belgische kaviaar
- mini sandwich komkommersalade
- tondatoast met zachte kaas en radijsjes
- polenta met courgette, rode biet en koriander
- harlekijntje van roggebrood en cheddarkaas
- rozijntoast, ganzenlevermousse en physalis

warm

- warm soepje, volgens uw wens (weer)
- courgette met filet d'Anvers
- kwartelboutje met toets van appelsien en mango

kaas

- Stilton met oude Port
- Délice de Bourgogne

Zoet

- macarons, ruim assortiment vullingen
- huisgebakken boudoirs
- petit-fours
- 3 soorten huisgebakken cake, voorgesneden
- assortiment mini cakes, cupcakes
- scones met verschillende marmelades en clotted cream
- dentelles de Bruges, thuilles
- mini gebakjes met passie en frambozenmousse
- kubus van chocolade, gevuld met zachte mousse
- Callebaut chocolade toren waar gasten met een steekmes zelf stukjes kunnen van afhalen
- fijne pralines
- uitbundige schaal verse aardbeien, slagroom en munt (seizoen)
- watermeloen mooi opengesneden

Dranken

- theebuffet

- losse thee's: een schaal met fijne geselecteerde losse theesoorten
- darjeeling, orang pekoe, groene en zwarte,
- verse munt en honing
- rozebottelbloempjes
- japanse thee

- koffiebuffet

- Nespressokoffies
- Jamaica
- Brazilië
- Arabica

- dessertwijn

- Eiswein
- Oude Porto (zie hoger)

- frisdranken

- fruitsap
- cola
- ice tea
- waters

- wijnen

wit

- Faircape, Zuid-Afrika, chenin Blanc
- of
- Pouilly Fumé, Château Favray

rosé

- Andrevo rosado

of

- Cava Pere Ventura rosé

rood

- Château Les Vergnes, Bordeaux

of

- Rioja, Baron de Ley, Spanje

bier

- Maes van 't vat

Basismaterialen inbegrepen: borden, glazen, bestek, mooi buffetmateriaal.

Niet inbegrepen: tafels, stoelen, linnen, personeel, verplaatsing.

Prijs: 78.00 euro p.p. BTW inclusief en minimum 30 personen.