

GROEPS-INFORMATIE

Voor gezelschappen en grote groepen zijn er natuurlijk ook volop mogelijkheden bij 'In geuren en kleuren'. Vanaf 12 personen kan er ook op maandag of dinsdag geboekt worden en faciliteren wij vergaderdiners en (bedrijfs)borrels.

Wij houden ook bij grotere gezelschappen vast aan onze stijl van inkopen, voorbereiden en presenteren door ons simpelweg te laten leiden door het seizoen en bijbehorende aanbod van de dag. Vandaar dat wij ook niet beschikken over een reeks 'vaste' menu's waar vooruit een keuze uit gemaakt kan worden. Graag krijgen wij van u het vertrouwen om daags voordat de groep bij ons komt lunchen of dineren de ingrediënten in te kopen en het menu voor te bereiden. Wij houden daarbij natuurlijk graag rekening met reeds bestaande voorkeuren. Kort voor datum kan er alsnog contact plaatsvinden om het menu door te spreken en waar nodig aan te passen.

Op de volgende pagina treft u een opsomming van een aantal mogelijkheden aan en de bijbehorende prijzen. Uiteraard verzorgen wij maatwerk en trachten wij aan de hand van uw wensen altijd een passend voorstel te doen.

Wij kunnen maximaal 60 gasten zittend laten dineren, voor groepen van 40-100 personen hebben wij 'Smaak-die-Staat' ontwikkeld. Een beproefd concept waarin we in een dynamische setting een 10-tal gangen (\pm € per gang) uitserveren aan de gasten die het diner in receptie-stijl zullen doorbrengen. Een aantal sta-tafels en zitplekken zijn opgesteld en bij mooi weer kan het terras en veranda ook gebruikt worden. Tijdens een 'Smaak-die-Staat'-diner zal het restaurant altijd in zijn geheel ter beschikking staan aan het gezelschap. Wij lichten u graag in over de diverse mogelijkheden.

Alle gasten verwelkomen wij met Griekse olijven en huisgemaakte kroepoek, tevens zal een amuse gepresenteerd worden voor aanvang van het diner en zal er brood, boter en tomaten crème bij de gerechten worden geserveerd. Hier wordt geen bedrag voor in rekening gebracht.

APPETIZERS

Zeeuwse Umami oesters (rauw of gegratineerd)	Per stuk	€3
G&K© gedroogde runder-worst met G&K© augurk	Per portie	€3
G&K© gedroogde herten-worst met G&K© augurk	Per portie	€3
Luxe warme en koude hapjes	Vanaf	€1,75 p/st.

APERITIEF

Naar keuze	Bier, wijn, psv, jus d'orange etc.	€3,25 p.p. (gemiddeld)
Prosecco	€32 p/fles	€5,35 p/glas
Champagne	€50 p/fles	€8,35 p/glas
Huis-aperitief	Mousserende wijn met seizoens-siroop	€5 p.p.

MENU'S

3-gangen	Voor-hoofd-kaas/dessert	€35
4-gangen	Voor-tussen-hoofd-kaas/dessert	€44
5-gangen	Voor-tussen-hoofd-kaas-dessert	€50
7-gangen	Voor-tussen-tussen-tussen-hoofd-kaas-dessert	€60
10-gangen	Smaak-die-Staat	€50

WIJN-ARRANGEMENTEN

Huiswijnen	€18 tot €22 p/fles	€20 gemiddeld p/fles
Wijnarrangement	€22,50 tot €27,50 p/fles	€25 gemiddeld p/fles
Wijnarrangement 'luxe'	€28 tot €36 p/fles	€32 gemiddeld p/fles

Bij groepen schenken wij arrangementen per fles, niet per persoon. Zodoende zal er op de rekening staan wat er ook daadwerkelijk gebruikt is door het gezelschap.

WATER

Taunusquelle	0,7 liter, plat en zacht bruisend	€3,25 p/fles
Arrangement	Water all-in	€3 p.p.

KOFFIE/THEE

Buscaglione koffie	Servies onbeperkt incl. friandises	€5,25 p.p.
Thieme's Thee	Servies onbeperkt incl. friandises	€4,50 p.p.

HIGH-TEA

Cheese-cake
Friandises
Quiche
Profiterols
Applepie
Muffins
Sandwiches gerookte zalm/gedroogde ham/boeren-brie
Scones met jam en clotted cream
Koffie en/of thee

Allemaal huisgemaakt, €19,50 per persoon, minimaal 15 personen