



De pluktafel van Beemster Culinair:

Wij dekken de pluktafel in met mooi tafellinnen, verse bloemen, kaarsen en mooi servies om heerlijk te gaan genieten met elkaar. De pluktafel wordt met kleurrijke gerechten opgemaakt met vers gebakken desembrood in combinatie met huisgemaakte smeersels. De glaasjes staan al klaar om een heerlijke kastanje porcino soep in te serveren met daarbij knapperige stengels met gegrilde courgette. Op de etagère liggen diverse kleine canapés van bijvoorbeeld gegrilde tomaat met een mooie vierge olijfolie en granaatappel, soesjes met een groentemousse, mini quiche en bruchetta met pittige tomaat, verse kruiden en olijf.

Op een plank serveren wij diverse mini buns met bijvoorbeeld Koreaanse tofu en in miso gestoofde aubergine geserveerd met huisgemaakte Pickels en zuur. Kleine stokjes yakatori van tofu met een Japanse tataki twist, krokante tofu met balsamico-biet en vers gemaakte loempia's met een smakelijke vulling van het seizoen. Ook de vrolijk opgemaakte glaasjes ontbreken niet met bijvoorbeeld een heerlijke mousse van groente, sushirijst met wakame en fritatta met courgette en Pecorino.

Om de plukkerij met een heerlijk zoet dessert te eindigen staan er heerlijke desserts klaar in de smaken van Lemoncurd cheesecake, vers fruit en in basalmico gegaarde perzik met room en amandelspijs.

Kosten per persoon: € 59,50 p.p. inclusief BTW

Deze kosten zijn incl. tafeldekking, servies/bestek en servetten

Wij werken zo veel mogelijk met lokale en biologische producten. Graag houden we rekening met allergieën en of dieetwensen. We passen graag het menu op maat aan. Wist u dat alle gerechten halal en of Vegan gemaakt kunnen worden.

