



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 seizoenssoep in te serveren met daarbij knapperige stengels met Parma of gegrilde courgette. Op de etagère liggen diverse kleine canapés van bijvoorbeeld ansjovis met een mooie vierge olijfolie en granaatappel, soesjes met zalmousse, mini quiche in diverse smaken en bruchetta met tomaat en olijf.

Op een plank serveren wij diverse mini buns met bijvoorbeeld Koreaanse kip en oma's stoofvlees geserveerd met huisgemaakte Pickels en zuur. Kleine stokjes yakatori met een Japanse tataki twist, gemaakt van tofu en of kippendij, 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 vis of carpaccio met truffel-olie.

Om de plukkerij met een heerlijk zoet en hartig dessert te eindigen staan er heerlijke desserts klaar in de smaken van Lemoncurd cheesecake, trio van chocolade en vers fruit. Voor de kaasliefhebbers serveren wij een combinatie van Beemsterkaas en Italiaanse kaas met vijgenchutney.

Kosten per persoon: € 69,50 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.

