

# Dinerkaart La Cloche Party & Event Catering 2011

## *Voorgerechten*

Terrine van ambachtelijk gerookte zalm en tongfilet



Carpaccio di manza met pijnboompitjes, pecorino en truffeldressing



Salade met Hollandse garnaltjes, ecrevissestaartjes en een frisse limoendressing



Vitello Tonato, dun gesneden rose gebraden kalfsvlees met een ansjovis-tonijn mayonaise



Carpaccio van heilbot en gerookte zalm met een zachte mosterd dille dressing,  
geserveerd op een bedje van groene salade



Gerookte tamme eendenborst op een salade van julienne gesneden appeltjes en pijnboompitten



Truffelsoufflé met luchtgedroogde Italiaanse ham



Insalata Caprese; salade van mozzarella, pomodori tomaat, verse basilicum en pestodressing (V)



### **Wandeling langs de voorgerechten:**

Wij serveren diverse bijzondere gerechtjes op één bord (toeslag €4,50)

Carpaccio di manza met pijnboompitjes, pecorino en truffeldressing

Terrine van ambachtelijk gerookte zalm en tongfilet

Witlofsoepje met Stellendamse garnaltjes

Insalata Caprese; salade van mozzarella, tomaten en verse basilicum

Gerookte tamme eendenborst op een salade van juliënne gesneden appeltjes en pijnboompitten

*Alle voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk gebakken oerbrood en echte roomboter*

*(V) = vegetarisch*

# Dinerkaart La Cloche Party & Event Catering 2011

## *Soepen*

Grove pomodorisoep met salie



Mediterrane bisque afgegarneerd met Hollandse garnaltjes



Bouillon celestine met vers gebakken kruidenflensjes



Witlofsoep met Stellendamse garnaltjes



Cappuccino van forrestière champignons (V)

## *Tussengerechten*

Als tussengerecht kunt u een keuze maken uit de verschillende vis- en vleeshoofdgerechten. Dit gerecht wordt dan gepresenteerd als tussengerecht.

U kunt in plaats van een warm tussengerecht bijvoorbeeld ook kiezen voor een heerlijke, frisse spoom met vers sorbetijs en fruit van het seizoen

(V) = vegetarisch

# Dinerkaart La Cloche Party & Event Catering 2011

## *Hoofdgerechten Vis*

Lokale meervalfilet van kwekerij Kox uit Reusel op een bedje van pasta met zongedroogde tomaatjes



Rosé gegrilde tonijnfilet met een in lookolie gebakken gambaspiesje



Zeewolf onder een deken van gerookte zalm en broodcroûtons



Zeebaarsfilet met gemarineerde tomaatjes op lauwwarme pisto manchego



Witte heilbotfilet met een saus van Nouilly Prat en Hollandse garnalen

## *Hoofdgerechten Vlees*

Rosé gebraden eendenborstfilet geserveerd met een frisse saus van crème de cassis



Malse lamstournedos met een port-thijmsaus



Rose gebraden varkenshaastournedos met een roosje van luchtgedroogde ham,  
geserveerd met een runderstoofpotje



Hoendertournedos met een saus van bospaddestoelen



Taartje van geitenkaas, bladspinazie en gedroogde tomaat (V)



Salade met in Bombaybali saus gemarineerde ossenhaaspuntjes



Mals kalfsbiefstukje met een madeirasaus

# Dinerkaart La Cloche Party & Event Catering 2011

## *Desserts*

Fraise Romanov (in het seizoen)



Tiramisu



Panna Cotta



Trifle met amarene kersen



Frisse limoenbavarois



Diverse smaken sorbetijs



Salade van vers rood fruit (in het seizoen)



Tarte Tartin met een bolletje vanille ijs



Huisgemaakte chocolademousse met vanilleroom



Diverse smaken desserts geserveerd in glaasjes (2 p.p.)  
met daarin keuze uit bovenstaande smaken

## **Kaas**

Kaasplankje geserveerd met druiven en walnoten



Kaasterrine met appelstroop

## *Werkwijze en Prijzen*

- Bij het samenstellen van uw diner kiest u voor uw gasten het aantal gangen en de invulling per menugang. Er wordt per menugang steeds één invulling gekozen voor het gehele gezelschap. Enkel bij het hoofdgerecht kunt u 1 keuze voor vis en 1 keuze voor vlees maken.
- Mocht u gasten ontvangen met een speciaal dieet, dan vernemen wij dit graag, uiterlijk 5 werkdagen voor aanvang van het evenement, van u en verzorgen wij een passend alternatief.
- Waar bij de gerechten een seizoensgebonden garnituur staat genoemd, kan in overleg een ander garnituur worden gekozen.
- Voor het kunnen verzorgen van een diner op locatie dient La Cloche de beschikking te hebben over een ruimte die als keuken kan worden ingericht. Afhankelijk van de locatie kan gebruik worden gemaakt van uw eigen keuken en faciliteiten.
- Graag komen wij voorafgaand aan de uitvoeringsdatum bij u langs om de locatie te bezichtigen.
- Graag maken wij voor uw diner een voorstel op maat, waarin wij tegemoet kunnen komen aan al uw wensen.

### **Prijzen gelden per persoon en vanaf 20 personen**

- 3-gangen diner (inclusief 3 uur kok op locatie)	€ 25,75
- 4-gangen diner met soep (inclusief 3,5 uur kok op locatie)	€ 29,75
- 4-gangen diner met tussengerecht (inclusief 3,5 uur kok op locatie)	€ 31,75
- 5-gangen diner (inclusief 4 uur kok op locatie)	€ 37,75
- Kok op locatie na afloop van uren die zijn inbegrepen	€ 34,50 per uur
- Tafels, stoelen, linnen en tafelgarnituur	€ 6,50
- Gastheren en gastvrouwen voor het uitserveren	€ 24,90 per uur

*Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw*